

# RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

## Menu - Décembre 2024



lundi 2 décembre	mardi 3 décembre	jeudi 5 décembre	vendredi 6 décembre
salade de lentilles blondes/fêta	carottes râpées Bio	salade de betteraves bio	céleri rémoulade Bio
Aiguillettes de blé	<i>Pilons de poulet rôti</i>	Steak haché VBF	filet de colin MSC sauce citron
Coquillettes	haricots verts bio	Pommes rissolées	Riz bio
Mimolette	fromage	Entremet à la vanille	Fromage
Yaourt brassé aux fruits	fruit de saison		fruit bio
lundi 9 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Taboulé	salade d'endives, emmental	Pâté croûte de volaille	velouté de légumes
<i>Cordon bleu</i>	Boeuf bourguignon VBF	Filet de lieu msc sauce curry	Crêpe au fromage
Petits pois/carottes	<i>Purée maison</i>	haricots verts	Ebly
Camembert	fromage	fromage	Gâteau au chocolat maison
fruit	fruit de saison	Compote de pommes	
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
concombre en salade	<b>Repas de NOËL</b>	Oeuf dur mayo	salade de riz et thon
Filet de poisson pané	Ballotine de volaille	Lasagne végétarienne	Pizza Reine
Trio de légumes	<i>Sot l'y laisse et son mélange forestier</i>	fromage	salade jambon de volaille
fromage	pomme dauphine	Fruit	Compote
fruit	duo de fromages		
	Bûche au chocolat		
Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement			
<b>Circuit court :</b>	Viande Volailles : Ets Lemoine (Bellegarde) Pommes de terre : Ets Girard (Batilly)		
HVE : Haute valeur environnementale	CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée	
Origine des viandes : France	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait,		
Pains : Boulangeries de Bellegarde	fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque		
		Préparation faite maison	