







Restaurant scolaire de l'école d'Église Neuve de Vergt

Menu du mois de DECEMBRE 2024



Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
<p><u>Soupe de légumes de saison</u> </p> <p><u>Omelette aux pommes de terre</u> </p> <p><u>salade fromage</u></p> <p><u>gâteau maison</u> </p>	<p><u>Vermicelle à la tomate</u> </p> <p><u>Blanquette de veau</u> </p> <p><u>Riz carottes</u></p> <p><u>fromage</u></p> <p><u>pomme</u></p>	GREVE	<p><u>Haricots verts en salade</u></p> <p><u>Poisson du jour au four</u></p> <p><u>Purée maison</u> </p> <p><u>Yaourt nature au sucre</u></p>
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p><u>Betteraves cuites</u></p> <p><u>Chili sin carne</u> </p> <p><u>riz basmati</u></p> <p><u>Yaourt vanille</u></p>	<p><u>Velouté de poireaux</u> </p> <p><u>Quiche au poisson et à la tomate</u> </p> <p><u>salade verte</u></p> <p><u>clémentine</u></p>	<p><u>Radis beurre</u></p> <p><u>Rôti de porc aux champignons</u></p> <p><u>blé</u></p> <p><u>gâteau aux pommes</u> </p>	<p><u>Carottes rapées</u> </p> <p><u>poulet roti</u></p> <p><u>choux fleur à la béchamel</u> </p> <p><u>pomme</u></p>
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<p><u>Salade verte fromage de chèvre</u> </p> <p><u>Beuchelle végétale</u></p> <p><u>fruits de saison</u></p>	<p><u>Paté cornichon</u></p> <p><u>chipolatas de porc</u></p> <p><u>pommes de terre sautées</u> </p> <p><u>yaourt au sucre</u></p>	<p><u>Soupe de légume</u> </p> <p><u>filet de lieu au citron</u></p> <p><u>petits pois riz</u></p> <p><u>gâteau au chocolat</u> </p>	REPAS DE NOEL

Légendes : local bio local bio conventionnel

 Local  Bio  fait maison

Des contraintes d'approvisionnement peuvent modifier les menus. Le restaurant-scolaire est engagé dans une démarche d'objectif de 100 % fait maison, bio et majoritairement local

