



# Restaurant scolaire « le goutatout »

## Menus de Décembre

Le « **plan alimentaire** » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, **diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS**. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux **recommandations du 23 janvier 2019** suivant l'article N°24 de la **Loi Egalim** ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Lundi 1 <sup>er</sup>	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5 
Pâtes, maïs, mimolette  Boudin blanc  Purée de carotte Clémentine	Radis/beurre  Roti de bœuf Pommes de terre persillées Yaourt 	Salade de cervelas/gouda Poisson sauce hollandaise Epinards Banane	 Céleri mayonnaise  Œufs durs sauce tomate Blé Vache qui rit Compote
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12 
Friand au fromage Poisson à la crème citron-née  Chou-fleur Crème chocolat 	Taboulé  Blanquette de veau Pâtes  Fromage blanc 	Bouillon aux vermicelles Pot au feu  Fromage de chèvre Kiwi	 Carottes rapées  Arancinis Haricots blancs Entremet framboise
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18 	Vendredi 19 Repas de Noël
Salade iceberg Hachis parmentier Petits suisses	 Pâté - cornichons Poisson pané Petits pois Tomme d'Anjou  Orange	 Riz, chou-fleur, poivrons Emincé végétal au blé et pois chiche Lentilles aux carottes Liégeois	Pâté en crouste  Roti de chapon Gratin de pdt aux marrons Gâteau Papillote

**BONNES VACANCES !!**

### Produit issue de l'agriculture Biologique



Menu végétarien



Viande française



Recette Allemande



Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Produit de la ferme



Produit Ultra régional

La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire