



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 ^{er}	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 citronnée 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
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 croute Roti de chapon Gratin de pdt aux marrons Gâteau Papillote

BONNES VACANCES !!

Produit issue de l'agriculture Biologique



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

Menu végétarien



Produit de la ferme

Viande française



Produit Ultra régional

Recette Allemande

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