

Menus de DÉCEMBRE 2023

Restaurants scolaires de BRIE



Bon appétit !



LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Velouté de potiron à la crème Escalope de dinde BBC à l'orange Pommes de terre vapeur Pomme *	Salade d'endives Et Mimolette Beignets de Calamars Courgettes AB Kiwi	Chou blanc et carottes Tajine bœuf agneau et fruits secs Semoule AB Petits suisses AB	Menu végétarien Salade verte et maïs Lasagnes végétales aux lentilles Cantal AOP Banane AB
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	Vendredi 15
Menu végétarien Potage aux poireaux Croustillant au fromage (Carottes oignons et champignons) Clémentine AB	Lentilles esaü Carbonade flamande et pâtes AB Pomme au four	Betteraves AB Jarret de porc *AB Haricots blancs AB Yaourt*AB	Salade de riz Cordon bleu Haricots verts AB Compote AB
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Duo de saucissons Wings de poulet Galette de légumes AB Poire	Menu végétarien Œuf Mimosa et salade Gratin de chou fleur Riz au lait caramel	Velouté de légumes Filet de poisson Sauce hollandaise Riz Liégeois glacé	REPAS DE NOËL



TRÈS BONNES VACANCES DE NOËL



Sous réserve de disponibilité, certains produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

LEGENDE

Fruits et Légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viande, Œuf, Poisson

Féculents

Produits laitiers

Produits sucrés

AB : produit issu de l'agriculture biologique

BBC : Produit selon engagement Bleu Blanc Coeur

* : Produits locaux

Italique : Produits de saison

MSC : Produit de la pêche durable