

**restaurant scolaire marchenoir du 25/11/2024 au 10/01/2025**

res		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 25/11/2024 au 29/11/2024	Entrée Plat Accompagnement Produit laitier Dessert	betteraves rouges œufs lasagne de légumes petit gervais gâteau sec	cornet de macédoines sauté de dinde pâtes gruyère fruit de saison	carottes râpées céleri pavé à la bordelaise semoule kiri crumble aux pommes	pâté de campagne escalope de dinde à la crème haricots verts pommes de terre brie fruit de saison
du 02/12/2024 au 06/12/2024	Entrée Plat Accompagnement Produit laitier Dessert	crêpe au fromage hachis parmentier végétarien crèmeux fruit de saison	carottes râpées bœuf bourguignon blé vache qui rit pommes au four	salade de pâtes quiche salade camembert flan cookie chocolat	haricots verts thon boudin blanc purée chèvre ananas
du 09/12/2024 au 13/12/2024	Entrée Plat Accompagnement Produit laitier Dessert	carottes râpées gratin de polenta petits pois coulis tomates fromage blanc gâteau sec	cigare poulet curry paupiette de veau fleur d'artichaut brie fruit de saison	rilette de sardine cuisses de poulet haricots verts chèvre pastel de nata	salade dés de gruyère saucisse volaille frites brie compote
du 16/12/2024 au 20/12/2024	Entrée Plat Accompagnement Produit laitier Dessert	trio de lentilles à la moutarde quiche aux poireaux salade camembert fruit de saison	Mini feuilletés rôti de chapon purée de légumes vache qui rit mignardise	salade strasbourgeoise aiguillette de poisson jardinière de légumes bio crèmeux fruit de saison	salade d'endives steak haché pommes de terre sautées kiri salade de fruit
du 06/01/2025 au 10/01/2025	Entrée Plat Accompagnement Produit laitier Dessert	betteraves rouges œufs boulette de soja potatoes légumes pœlées express vache qui rit fruit de saison	carottes râpées panais joue de porc pommes de terre vapeur gruyère compote	soupe pavé poisson jardiniere julienne de légumes bio chèvre galette des rois	céleri remoulade rôti de gigot d'agneau flageolet crèmeux pommes au four

  crudités  
  cuités  
  plat protidique  
  féculent  
  fromage/produit laitier  
  produits sucrés  
  préfrit et entrée >15%

**Votre cantine valorise les produits locaux**

Pommes de terre et légumes bio : **Le Panier d'ahaut à Lorges**  
 Cuisse de poulet : **Ferme de la Chambrerie à Ste Gemmes**  
 Saucisses : **Ferme de la Chambrerie à Ste Gemmes**  
 Lentilles et quinoas : **Ferme des 4 vents à la Chapelle St Martin**  
 Yaourt : **Le croc du merle à Muides**



|