

La carte du restaurant\*

**Semaine du 5 au 9 décembre 2022**

Lundi 5 décembre

Concombre à la crème et ciboulette (7,10,12)  
Céleri rémoulade (10,12)  
Filet de dinde ou filet de poisson (7)  
Semoule couscous bio et légumes couscous  
Yaourt sucré ou bio, assiette de fromages fermiers (7,8)  
Panier de fruits de saison



Mardi 6 décembre

Terrine de poisson (1,4,7)  
Cornet de jambon macédoine (3,7,10,12)  
Boulette de bœuf, filet de merlu  
Frites et salade verte (1,7)  
Yaourt sucré ou bio, assiette de fromages fermiers (7,8)  
Fromage blanc bio et biscuits (1,3,7)



Jeudi 8 décembre

Asperges blanches à la crème (10,12)  
Salade coleslaw (3,7,10,12)  
Filet de poisson pane ou filet de raie grenobloise ou chipolatas (7)  
Cœur de blé et poêlée de légumes  
Yaourt sucré ou bio, assiette de fromages fermiers (7,8)  
Gâteau au chocolat, flan nature



Vendredi 9 décembre

Chou rouge à l'échalote (10,12)  
Filet de maquereau à la moutarde (4,7)  
Rôti de porc ou poisson du jour (4)  
Flageolets cuisinés et purée de carottes (7)  
Yaourt sucré ou bio sarthois, assiette de fromages affinés (7,8)  
Bananes, clémentines ou kiwi

1\*Menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements

Le Gestionnaire,

F. BABEL

Le Principal,

P. TACHARD-MACKEY