



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Samoussa aux légumes	Cordon bleu
Coquillettes		Petits pois-carottes	Omelette au fromage	Haricots verts
Buchette	Petit moulé	Saint-Nectaire	Purée de butternut	Carré de l'Est
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 	Brownies 	Fruit de saison
S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Poisson aux olives

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Bœuf façon moussaka (PC) 	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales 
	Purée		Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Yaourt aromatisé	Livarot 	Vache qui rit 	Tartare nature	Yaourt à la vanille
Fruit de saison 	Compote pommes fraises	Quatre-quarts aux pralines roses 	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/V: Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes sautées et pdt sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Oeuf dur</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Boursin nature</p> <p>Banane sauce chocolat </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p> <p>S/V: Fish burger</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> 	<p>Pavé de colin à la tomate </p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Penne	Chou-fleur au beurre
Salade verte	Haricots verts		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane
				S/V: Poisson mariné

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

