



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

menu - Décembre 2023



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Céleri rémoulade Bio Palette à la diable Petits pois /carottes  Fromage Fruit	Crêpe au fromage Gratin de pommes de terre et choux choux fleur  Petits suisse aux fruits	Salade de riz au thon aiguillette de poisson aux céréales Haricots verts Bio Fromage Fruit 	Velouté de légumes  Sauté de dinde marengo Ebly Mousse au chocolat
lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
œuf dur Bouchée blé tomate mozza Lentilles Fromage Ananas	Salade verte BIO/croutons Poulet rôti Purée d'épinards frais Bio Fromage  Fruit 	Pâté de campagne Jambon à la crème Coquillettes bio Fromage blanc sucré	Carottes râpées Bio Poisson du jour sauce citron Mélange de légumes  Fromage Fruit 
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Salade de betteraves bio/fêta Cordon bleu Rôsti Fromage Clémentine	Potage de légumes  Omelette Haricots verts/ flageolets  Fromage Fruit 	Repas de Noël Feuilleté au saumon maison Rôti de veau sauce forestière Gratin dauphinois Fromages Bûchette vanille chocolat	Macédoine de légumes  Raviolis au bœuf Fromage  Fruit  
Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement			

Circuit court :	Viande Volailles : Ets Lemoine (Bellegarde) Légumes bio : Le jardin des Sablons (Nesploy) Pommes de terre : Ets Girard (Batilly)		Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale 	CE2 : Certification environnementale niveau 2 	* IGP : Indication Géographique protégée	
Origine des viandes : France	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque		
Pains : Boulangeries de Bellegarde			

