



# RESTAURANT SCOLAIRE « LE GOUTATOUT »

## MENUS DE DÉCEMBRE

Le « **plan alimentaire** » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, **diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS**. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux **recommandations du 23 janvier 2019** suivant l'article N°24 de la **Loi Egalim** ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

<b>LUNDI 2</b> (menu n°5)	<b>MARDI 3</b> (menu n°6)	<b>JEUDI 5</b> (menu n°7)	<b>VENDREDI 6</b>  (menu n°8)
Riz à la camarguaise  Boudin blanc* <b>Purée de carottes</b>  <b>Vache qui rit</b>  <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Radis/beurre</b>  <b>Blanquette de veau</b> Pâtes  <b>Yaourt</b>	Salat mit Gouda und Cervelat  (Salade de gouda et cervelas)  Poisson au beurre citronné Pommes de terre/haricots verts persillés  <b>Kiwi</b>	<b>Céleri mayonnaise</b>  Œufs durs à la sauce tomate <b>Boulgour</b>  Boursin  <b>Crème chocolat</b>
<b>LUNDI 9</b> (menu n°9)	<b>MARDI 10</b> (menu n°10)	<b>JEUDI 12</b> (menu n°11)	<b>VENDREDI 13</b>  (menu n°12)
Friand au fromage  Poisson à la Grüne SoBe  (Sauce verte) <b>Chou-fleur</b>  <b>Compote</b>	Bouillon au vermicelle  Pot au feu (Bœuf*, carottes, pommes de terre, navets, poireaux)  <b>Fromage blanc</b>	<b>Taboulé</b>  <b>Sauté de porc*</b> Salsifis  <b>Fromage de chèvre</b>  <b>Orange</b>	<b>Carottes</b> râpées  <b>Arrancinis</b> (Boulettes de riz farcies aux légumes et ricotta) <b>Haricots blancs</b>  Entremet framboise
<b>LUNDI 16</b>  (menu n°13)	<b>MARDI 17</b> (menu n°15)	<b>JEUDI 19</b> (menu n°14)	<b>VENDREDI 20</b> <b>Repas de Noël</b>
<b>Salade</b>  Couscous végétal (Saucisse végétale, <b>semoule</b> , légumes)  <b>Petits suisses</b>	<b>Chou</b> , lardons de volaille, <b>fromage</b>  <b>Bœuf* bourguignon</b> Blé  Liégeois	<b>Pâté au foie de bœuf*</b>  Paupiette de saumon Epinards  <b>Tomme d'Anjou</b> (Fromage des pays de Loire)  <b>Clémentines</b>	<b>Jus de pomme</b> (100% pur jus et sans sucre ajouté)  Fondant de volaille** crémé Kartoffelpuffer  (Galette de pommes de terre)  Buchette glacée  Papillotes

La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire.

\*Viande Française

\*\*Viande de l'Union Européenne

Produits issus de l'agriculture biologique



MENU VEGETARIEN



Recette Allemande



*Joyeuses fêtes de fin d'année*

