



## MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES **BIO**

\* L'OCCITANE DE RESTAURATION se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

# DECEMBRE 2019

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
HARICOTS BEURRE EN SALADE SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA SEMOULE COUSCOUS PETIT-SUISSE AUX FRUITS FRUIT <b>BIO</b>	CAROTTES RÂPÉES <b>BIO</b> HACHIS PARMENTIER DE BOEUF SIX-DE-SAVOIE DANY VANILLE	PIZZA AU FROMAGE POT-AU-FEU À L'ALBIGOISE EDAM <b>BIO</b> FRUIT	DUO DE CÉLERI RÂPÉ / CHOUX CHINOIS MÉDAILLON DE MERLU SAUCE PROVENÇALE TRIO DE LÉGUMES SAUTÉS <b>BIO</b> MINI ROULÉ BABYBEL CHOCOLAT LIÉGEOIS
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS CORDON BLEU DE DINDE ÉPINARDS VÉNITIENNE CAMEMBERT <b>BIO</b> FRUIT	SALADE D'AUTOMNE STEACK DE VEAU HACHÉ FORESTIÈRE POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS ET POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE FROMAGE BLANC NATURE <b>BIO</b> COMPOTE DE POMME / FRAMBOISE	JAMBON BLANC BEURRE <b>PLAT DE SUBSTITUTION :</b> JAMBON DE DINDE / BEURRE GARBURE DE BŒUF ET SES LÉGUMES SAINT-MORET FRUIT <b>BIO</b>	DUO MÉLANGE TENDRE / POIREAUX FILET DE COLIN SAUCE BASILIC POMMES À L'ANGLAISE EMMENTAL <b>BIO</b> FLAN PATISSIER
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
BETTERAVES ROUGES EN SALADE SPAGHETTIS BOLOGNAISE CARRÉ FRAIS <b>BIO</b> MOSAÏQUE DE FRUITS	SALADE DE CONCOMBRES <b>BIO</b> CURRY D'AGNEAU À L'ANCIENNE BOULGOUR MINI BONBEL FRUIT	<b>REPAS DE NOËL</b> FEUILLETÉ AU SAUMON AIGUILLETES DE POULET EN SAUCE HARICOTS VERTS ET POMMES NOISETTES PAPILOTES FRUIT <b>BIO</b> BÛCHE DE NOËL	DUO SALADE VERTE/CŒUR DE PALMIER FILET DE CABILLAUD PANÉ MEUNIÈRE GRATIN DE COURGES CANTAL FRUIT <b>BIO</b>

## vacances scolaires



