
















École de SALLEBOEUF

La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et mêmes les graines de certaines variétés !

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 1 décembre	jeudi 2 décembre	vendredi 3 décembre
<i>Saturnin</i>	Repas Végétarien <i>André</i> 	<i>Florence</i>	<i>Viviane</i>	<i>François Xavier</i>
Samoussa au fromage 	Velouté de légumes 		Feuilleté au fromage	Chou rouge  
Steak haché VBF 	Spaghettis		Saucisse grillée 	Poulet rôti 
Haricots verts	en carbonara végétale		Haricots coco cuisinés	Pommes de terre au four  
Fromage	Yaourt aux fruits		Petit suisse	Fromage
Pomme quartier rôties au miel 	Fruit frais de saison 		Fruit frais de saison 	Pomme au four  



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.















La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et mêmes les graines de certaines variétés !

École de SALLEBOEUF

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 6 décembre	mardi 7 décembre	mercredi 8 décembre	jeudi 9 décembre	vendredi 10 décembre
<i>Nicolas</i>	 Repas Végétarien <i>Ambroise</i>	<i>Immaculée Conception</i>	<i>Pierre Fourier</i>	<i>Romarc</i>
Chou blanc et granny smith 	Œuf mimosa 		Soupe vermicelle 	Salade tex mex
Poisson pané	Lasagnes 		Pot au feu de volaille  	Burger à la tome 
Brocolis sautés	ricotta et trévisé		Poêlée de carottes et navets 	Frites steak house
Yaourt local	Fromage		Fromage	Petit suisse 
Riz au lait fleur d'oranger  	Salade d'agrumes 		Gâteau d'anniversaire 	Fruit frais de saison



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et même les graines de certaines variétés !

École de SALLEBOEUF

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Repas Végétarien <i>Lucie</i>	<i>Odile</i>	<i>Ninon</i>	<i>Alice</i>	Repas de Noël <i>Gaël</i>
Potage poireaux pommes de terre	Feuilleté hot-dog		Betterave vinaigrette	
Omelette au fromage	Poisson crème de poireaux		Pilon de poulet au romarin	
Salade verte	Riz		Haricots beurre	REPAS DE NOËL
Fromage	Fromage		Yaourt sucré Bio	
Pudding	Palmier maison		Fruit frais de saison	



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.