



Aurons

Menus scolaires

DECEMBRE 2023



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi 1er
			Betteraves vinaigrette Colin sauce estragon Blé pilaf Cantal Banane
Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade verte vinaigrette Cordon bleu Carottes Vichy Flan vanille Biscuit sec	Céleri rémoulade Filet de merlu sauce citron Boulgour Petit suisse sucré Eclair au chocolat	Salade de PDT Omelette Epinards béchamel Camembert Kiwi	Rosette cornichon Blanquette de veau Riz de Camargue Carline de l'Ubaye Clémentine
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Carottes râpées Bœuf bourguignon Petit pois mijotés Edam Flan	Salade iceberg Boulettes soja sauce basilic Coquillettes Cantal Mousse au chocolat	Radis beurre Nuggets de poulet Jardinière de légumes Vache qui rit Tarte du Champsaur	Velouté de légumes Brandade de poisson Yaourt nature & sucre Poire
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade coleslaw Chipolatas pertuisienne Purée de panais & PDT Brie Flan vanille napé caramel	Œufs durs mayonnaise Curry de légumes d'hiver aux pois chiches Riz de Camargue Petit suisse aux fruits Kiwi	REPAS DE NOËL Terrine de saumon & sauce cocktail Sot l'y laisse sauce forestière Pommes pin Gâteau chocolat oranges Crème Anglaise	Pâté de volaille Beignet de calamar Haricots verts à l'ail Vache Picon Pomme

Poisson issu de la Pêche Durable
 Produit local
 Fromage AOP/AOC
 Viandes origine France
 Produit agriculture
 Produit à Indication Géographique Protégée

Fait maison
 Fruits et légumes frais
 Fromage à la coupe
 Produit Label Rouge
 Repas Végétarien

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Sous réserve d'approvisionnement