

Restaurant scolaire Mormaison



Menus de Décembre 2019

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Carottes cuites vinaigrette Blanquette de dinde Riz Yaourt Fruit de saison	Radis Noix de filet de porc Haricots verts Fromage de chèvre Polenta au lait	Macédoine Filet de poisson Semoule Reblochon Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de lapin Pommes de terre vapeur Cantal Compote
Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Pamplemousse Confit d'agneau Flageolets Comté Abricots au sirop	Salade Marine <i>(Perles de blé, saumon fumé, tomates confites)</i> Escalope de poulet Gratin de chou-fleur Crème dessert vanille Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de porc au curry Salsifis Camembert Semoule au lait	Potage Riz Cantonnais Végétarien Edam Fruit de saison
Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Céleri rémoulade Cuisse de poulet Pâtes et carottes Saint Nectaire Fromage blanc	Salade Jules <i>(salade verte, croûtons, tomates confites, parmesan)</i> Filet de poisson Boullgour Morbier Pêches au sirop	Betteraves râpées Œufs à la Florentine Reblochon Riz au lait	Pâté Steak haché Potatoes Cantal Bûche glacée et chocolats de Noël
Lundi 23 Décembre	Mardi 24 Décembre	Jeudi 26 Décembre	Vendredi 27 Décembre
Chou-fleur vinaigrette Navarin d'agneau Crozets Yaourt Fruit de saison	Carottes râpées Fressure Pommes de terre Emmental Fruit de saison	VACANCES	VACANCES



Origine française



Menu végétarien



Légumes et fruits frais



Produit issu de l'agriculture biologique



Origine locale



Entrées et desserts "fait maison"

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel de Noirmoutier



Les repas au restaurant des enfants, c'est : un menu végétarien par semaine, avec des apports nutritionnels complets.