



Restaurant Scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 16 au vendredi 20 Décembre 2024



LUNDI

Salade verte (LOC)
croustons et gruyère

Steak haché façon
bouchère VBF

Frites (LOC)

Yaourt sucré **BIO**

Clémentine de CORSE

MARDI

« Menu Végétarien »

Carottes râpées
(LOC)

Chausson végétal à la
tomate

Riz et ses légumes
d'hiver (LOC)

Entremet noix de coco

Salade de fruits (LOC)

MERCREDI

Menu du chef

JEUDI

Velouté de potimarron
gourmand (LOC)

Thon à la provençal

Semoule

Chanteneige

Moelleux au chocolat

Pomme (LOC)

VENDREDI



Bon à savoir :

Repas de Noël :

Petits fours

Emincé de Veau sauce
forestière, purée de patates
douces et éclats de châtaignes

Fromage

Gourmandise fruits rouge

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) ou Français (FR) – Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Les farines et les pâtes sont **BIO** et Local issu de la ferme du chat blanc (Maves 41) ; les œufs sont pleins air et locaux issu du clos des Mauves (Huisseau sur Mauves 45)

Origine des viandes :

-LUNDI : Steak haché façon
bouchère VBF

Frais//Français

-VENDREDI : rôti de Veau

Appellation « boucher du
chef »

Frais//Français

Restaurant Scolaire des RABOLIOTS

Menu du lundi 16 au vendredi 20 Décembre 2024

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Repas Végétarien : LUNDI

4