

# RESTAURANT SCOLAIRE de VOVRAY SAPPEY

## MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2019

49	lundi 2 décembre 2019	mardi 3 décembre 2019	mercredi 4 décembre 2019	jeudi 5 décembre 2019	vendredi 6 décembre 2019
Semaine	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POISSON A LA PROVENCALE POMMES VAPEUR COMTÉ VELOUTE AUX FRUITS	TERRINE DE CAMPAGNE LONGE DE PORC CONFITE GRATIN DE CHOU-FLEUR ST NECTAIRE KIVI		SALADE DE PATES ESCALOPE DE VOLAILLE CAROTTES VICHY TOMME DE SAVOIE CLÉMENTINE	ENDIVES AU NOIX CHILI SIN CARNE RIZ FROMAGE TERROIR CRÈME VANILLE
	50	lundi 9 décembre 2019	mardi 10 décembre 2019	mercredi 11 décembre 2019	jeudi 12 décembre 2019
Semaine	TABOULE BLANQUETTE DE VOLAILLE PETITS POIS AU JUS YAOURT NATURE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	PAMPLEMOUSSE EMINCE DE PORC RIZ CREOLE CAMEMBERT POMME DE THORENS		CHOU CHINOIS VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER AIL & FINES HERBES MOUSSE AU CHOCOLAT	DUO DE CELERI & CAROTTE FILET DE COLIN PANE HARICOTS VERTS PERSILLÉS P VAPEUR TOMME ROIRE AU SIROP
	51	lundi 16 décembre 2019	mardi 17 décembre 2019	mercredi 18 décembre 2019	jeudi 19 décembre 2019
Semaine	SALADE PIEMONTAISE ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE CHOU FLEUR AU JUS BRIE CLÉMENTINES	SALADE CROUTONS TORTIFLETTE VEGETALE ST PAULIN CRÈME DESSERT CHOCOLAT		SALADE PANACHE PAUPIETTE DE VEAU RIZ PILAF PLATEAU DE FROMAGE COMPOTE DE POMMES	REPAS DE NOEL
	52	lundi 23 décembre 2019	mardi 24 décembre 2019	mercredi 25 décembre 2019	jeudi 26 décembre 2019
Semaine					



Menu BIO



POISSON FRAIS



PRODUIT LOCAL



Menu végétarien

Dans le cadre du règlement d'information aux consommateurs CE N°1169/2011, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacé, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sulfites. Les viandes bovines sont d'origines européenne





)

|