



MENU - Ecole Hautefeulle



SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade coleslaw		Samoussa aux légumes	Tarte tomate chèvre
Jambon*	Fish and chips sauce tartare (PC) 		Omelette au fromage	Rôti de porc aux pruneaux*
Coquillettes	Petit moulé		Gratin de butternut et potiron	Haricots verts
Buchette	Fruit de saison 		Brownies 	Yaourt nature 
Compotes de pommes				Fruit de saison
S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce				S/P: Rôti de dinde S/V: Poisson aux olives

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Hautefeuille



SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette		<p>REPAS NOËL</p>	Pomelos en quartier
Cordon bleu	Lasagnes provençales (PC)			Pavé de colin à la tomate
Carottes au jus	Yaourt aromatisé			Macaroni
Tomme blanche	Fruit de saison			Carré de l'Est
Crème dessert chocolat				Fruit de saison
S/V: Poisson pané				

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc