















MAIRIE DE SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 4 AU 29 DECEMBRE 2023



	Du 4 au 8 Décembre 2023	qualité	Du 11 au 15 Décembre 2023	qualité	Du 18 au 22 Décembre 2023	qualité	Du 25 au 29 Décembre 2023	qualité
LUNDI	 Repas végétarien Chou blanc aux raisins L17 Omelette aux pommes de terre Salade verte L17 Yaourt nature sucré Fruit frais de saison		Batavia aux croûtons L17 Poulet rôti Carottes à l'orientale L17 Coulommiers Tarte Normande		Soupe de potimarron L17 Porc Goulsch Haricots-verts Mimolette Liégeois			
MARDI	Velouté de butternut L17 Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées au thym Ile flottante Et sa langue de chat		Coleslaw L17 Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison		 Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pâtes  Sauce fromagère Petit suisse Fruit frais de saison		Bonnes Vacances 	
MERCREDI							Bonnes Vacances 	
JEUDI	Carottes râpées L17 Dos de colin aux agrumes Chou romanesco Vache Picon Pâtisserie du chef		Chou rouge vinaigrette L17 Filet de poisson pané Purée de patates douces Emmental Fromage blanc au coulis		 Joyeux Noël 		 Bonnes Vacances 	
VENREDI	Endives aux pommes Sauté de bœuf au caramel Riz basmati Edam Fruit frais de saison		 Repas végétarien Soupe de carottes au cumin L17 Tarte au fromage Salade verte L17 Brie Fruit frais de saison		Tourin à la tomate Beignets de calamar Riz pilaf Assortiment de fromages Compote de pommes		 Bonnes Vacances	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Local



IGP



AOP



MSC

