



# MENUS DU 12 AU 16 DÉCEMBRE 2022

## Restaurant Scolaire Bâtiment Entreprise



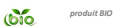
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Salade verte au surimi	Salade club	Chou blanc en cocarde		Tomates Mimosa
		Assiette de crudités	Carotte râpée	Pâté en croute	Repas de Noël	Charcuterie
		Macédoine à la russe	Œuf bicolore	Salade de mâche aux croûtons		Salade verte
		Endives mimolette	Tomate Antiboise	Sardines à l'huile		Tartine montagnarde
		Charcuterie	Charcuterie	Pamplemousse		Salade impériale
Plat principal		Cuisse de poulet Rôti	Kefta de Bœuf coulis tomate	Feuilleté de poisson	Repas de Noël	Beignets de calamars
		Filet de lieu sauce bonne femme	Omelette persillées	Jambon grillé		Paupiette de veau chasseur
Garniture		Carottes et Maïs	Epinards crème	Purée		Semoule
		Torsades	Riz Safrané	Poêlée de légumes		Haricots verts
Produit laitier		Assortiment de Fromages/Laitage	Assortiment de Fromages/Laitage	Assortiment de Fromages/Laitage	Assortiment de Fromages/Laitage	Assortiment de Fromages/Laitage
		Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison		Fruits de saison
Desserts		Prunes au sirop	Compote de pommes	Compote tous fruits	Repas de Noël	Crème renversée
		Suisse en torsade	Assortiment de yaourt	Gâteau au chocolat		Mousse au chocolat
		Compote	Ile flottante	Mousse noix de coco		Framboise chantilly
			Entremets cappuccino	Fromage blanc		Fromage blanc
		Chocolat liégeois	Fruits au sirop	Mirabelles au sirop		Ile flottante

**Vous pouvez consulter chaque semaine les menus de votre établissement sur le site internet : [www.notredamelariche.fr](http://www.notredamelariche.fr)**



**Composition des salades et des desserts :**  
Salade club : Salade, oignons, bacon, poulet, carottes  
Salade Tracheur : Concombre, œuf de Fromage, tomates

F : Frais    E : Epicerie    S : Surgelé



produit de saison produit élaboré sur place



viande de porc  
d'origine française



produit local



Violette française



viande de bœuf d'origine française

# BON APPÉTIT !



Plat Végétarien