

Menus Décembre

Repas des Restaurants scolaires de BRIE,
mercredis de Safabrie inclus.



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Rillettes	Salade verte	Sardines au beurre	Céleri et carottes	Menu végétarien
Escalope de dinde BBC	et Mimolette AB	Emincé de porc BBC	Tajine bœuf agneau	Potage de légumes
à l'orange	Beignets de calamars	Sauce moutarde	et fruits secs	Epinards AB à la crème
Pâtes AB	Purée de butternuts	Haricots verts AB	Semoule AB	au curry et Oeufs
Pomme	Comté	Flan patissier AB	Petits suisses AB	Gouda AB
	Pépites de chocolat			Banane
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade de betteraves AB	Menu végétarien	Potage	Salade verte	Salade de riz AB
Jarret de porc	Salade chou fleur et	Omelette aux	dés de fromage AB	Pilons de poulet BBC
Haricots blancs AB	Romanesco	Pommes de terre	Carbonnade flamande	Blettes oignons carottes
Yaourt AB	Nuggets au au fromage	Mimolette AB	Pâtes	Tomme blanche
	et lentilles AB	Pomme	Compote de pêches	Biscuit
	Clémentine			
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Duo de saucissons	Menu végétarien	Salade	Macédoine	REPAS
Cordons bleus	Velouté de lentilles corail	Tartiflette complète	Filets de poisson	Surprise
Galette de légumes	Quiche aux oeufs	Pommes de terre	Sauce	De
Poire	et légumes	charcuterie, fromage	Riz AB	Noël
	Chèvre AB	Clémentine	Liégeois AB	
	Confiture AB			

Sous réserve de disponibilité, certains produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

LÉGENDE
Fruits et Légumes crus
Fruits et Légumes cuits
Viande, Œuf, Poisson
Féculents
Produits laitiers
Produits sucrés



Produits durables et de qualité
au sens de la loi Egalim

AB : Produit issu de l'agriculture biologique
BBC : Produit selon engagement Bleu Blanc Coeur
AOP : Appellation d'Origine Protégée ou contrôlée
IGP : Indication Géographique Protégée
MSC : Produit de la pêche durable

* : Produit locaux

Italique : Produit de saison