









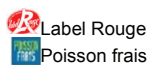


Menus du restaurant scolaire d'Archigny

Du 03 au 21 décembre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 décembre	Saucisson sec	Salade de champignons		Salade d'endives aux noix	Potage au potiron
	Rôti de veau	Sauté de porc à l'andalouse		Œufs durs béchamel	Colin à l'armoricaine
	Riz pilaf	 Carottes sautées		 Chou-fleur 	Pommes de terre vapeur
	Yaourt	Coulommiers		Bûchette de lait mélangé	Edam
	Fruit	Flan pâtissier		Gaufre	Fruit
Semaine du 10 au 14 décembre	Carottes au citron et huile d'olive	Velouté Dubarry (chou-fleur)		Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette
	Rôti de porc charcutière	Cuisse de poulet rôti		Filet de lieu sauce nantua	Tagliatelles à la bolognaise
	Haricots verts	Pommes de terre rissolées		Purée de légumes	 Yaourt 
	Emmental	Saint Paulin		Fromage	Fruit
	Cake au citron	Fruit		Riz au lait au chocolat	
Semaine du 17 au 21 décembre	Salade de pâtes au thon	Potage de légumes		 Repas de fin d'année	Salade de crudités
	Jambon grillé	Bœuf bourguignon			Filet de poisson
	Julienne de légumes	Semoule			Pâtes 
	Fromage blanc	Brie			Fromage
	Fruit	Petits suisses aromatisés			Compote de fruits



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Viandes françaises