



# Menus restauration scolaire Fléac

Du 02 décembre 2024 au 10 janvier 2025



Du 02 au 06 décembre				
Lundi	Mardi Gastronomades	Mercredi	Jeudi	Vendredi <span style="background-color: #90EE90;">Végétarien</span>
Local Velouté de légumes Local Sauté d'agneau curry Local Potimarron rôti Emmental Fruit  <i>Pain bio et brioche bio</i> <i>Pâtes de fruits</i>	Géant d'hiver, condiment mimosa Fricassée de dinde sauce agaric Purée à la noisette Gouda Mousse chocolat et cacahuètes  <i>Lait bio</i> <i>Pain bio et chocolat</i> <i>Fruits secs bio</i>	Local Charcuterie Brandade de poisson maison Brie Fruit	Local Chou Chinois, ciboulette Local Poisson sauce Aurore Semoule Tome d'Aquitaine Purée de fruits  <i>Pain bio et fromage</i> <i>Fruit</i>	Local Betterave râpée, orange Local Risotto de blé Local Carottes coco Local Yaourt nature, sucre à part Fruits secs  <i>Lait bio</i> <i>Financier bio</i> <i>Fruit bio</i>
Du 09 au 13 décembre				
Lundi	Mardi <span style="background-color: #90EE90;">Végétarien</span>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Local Salade de riz, maïs, surimi Local Rôti veau jus au romarin Local Haricots verts paprika Edam Fruit  <i>Lait bio</i> <i>Pain bio et cake au chocolat</i> <i>Fruits secs bio</i>	Local Batavia, mélanges graines Local Omelette bio Local Aux pommes de terre Local Fromage blanc Local Petit beurre bio  <i>Eau</i> <i>Pain bio et fromage bio</i> <i>Fruit bio</i>	Local Velouté de patate douce Local Escalope de porc Local Haricots plats persillés Croûte noire Fruit	Local Velouté de butternut Local Saucisse de Toulouse Local Gratin d'épinards Chèvre Fruit  <i>Lait bio</i> <i>Pain bio et quatre quart</i> <i>Compote de pomme bio</i>	Local Carottes râpée, persil Lasagnes au poisson Tomme noire Poire au sirop  <i>Eau</i> <i>Pain bio et yaourt aromatisé</i> <i>Fruit bio</i>
Du 16 au 20 décembre				
Lundi	Mardi <span style="background-color: #90EE90;">Végétarien</span>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Local Endive, batavia, croûtons Local Blanquette de dinde Local Pâte au beurre Local Camembert Local Yaourt aromatisé vanille  <i>Eau</i> <i>Pain bio et moelleux citron</i> <i>Fruit bio</i>	Local Velouté de tomates Local Gratin de pois chiches à l'indienne Local Carottes persillées Local Tomme de brebis Fruit  <i>Lait bio</i> <i>Pain bio et chocolat</i> <i>Abricots moelleux</i>	Mousse de canard Rôti de volaille farcie Pomme Dauphine Comté Bûche pâtisseries/Clémentine	Local Amuse bouche salé Local Filet de lotte, Crème citron Local Purée de patate douce Local Comté, clémentines Local Sachet de chocolat  <i>Jus de raisin</i> <i>Mini viennoiserie</i> <i>Fruit bio</i>	Local Sardine Local Boulgour Local Bolognaise de bœuf Local Tomme blanche Fruit  <i>Lait bio</i> <i>Pain et cookies</i> <i>Compote</i>
Du 23 au 27 décembre ( fermé pas de MJC)				
Lundi	Mardi <span style="background-color: #90EE90;">Végétarien</span>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Local Batavia aux noix Local Mignon de porc Fusilli Tome d'Aquitaine Pêche au sirop	Local Chou rouge, mimosa Local Lasagnes aux épinards et mozzarella Local Fromage blanc, sucre à part Fruits secs		Local Saucisson ail, cornichons Local Rôti de bœuf, ketchup Frites Emmental Fruit	Local Velouté de potiron Local Filet meunière, citron Local Brocolis rôti Local Edam Local Fruit
Du 06 au 10 janvier 2025				
Lundi <span style="background-color: #90EE90;">Végétarien</span>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Local Coleslaw carottes/chou blanc Local Dahl de lentilles Local Spaghettis Local Yaourt, sucre à part Local Galette des rois briochée  <i>Eau</i> <i>Pain bio et fromage</i> <i>Fruit frais</i>	Local Velouté de patate douce Local Langue charcutière Local Purée de butternut Local Cantal AOP Fruit  <i>Lait bio</i> <i>Pain bio et chocolat bio</i> <i>Pruneaux moelleux</i>	Local Velouté de butternut Local Omelette fromage Local Haricots verts Local Œuf au lait Local Galette des rois briochée	Local Céleri cru, mayonnaise Local Poisson Grenobloise Local Epeautre au beurre Local Tomme des Charentes Local Compote de fruits  <i>Lait bio</i> <i>Pain bio et quatre quart</i> <i>Fruit frais</i>	Local Chou Chinois, pignon de pin Local Poulet mariné Local Chou-fleur persillés Local Crème Angaise Local Sablé Breton  <i>Eau</i> <i>Pain bio et fromage bio</i> <i>Fruit frais</i>

● Produits BIO Local Produits locaux référentiel "Ecocert"

## Les engagements de la restauration

