





**RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-MARCEL
MENU**



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade verte Spaghettis carbonara et gruyère Pomme ou clémentine	Potage de légumes Œufs sauce aurore Carottes braisées Fromage blanc Compote de fruits et son biscuit 	Tomate mozzarella Sauté de porc au jus Haricots blancs Fromage Entremet	Mortadelle Brandade de morue Salade verte Fromage Salade de fruits maison
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Carottes rapées Boulettes de bœuf Semoule aux petits légumes Petit suisse Pêches au sirop	Salade d'endives et tomates Steak fromagé sauce camembert Gratin de pommes de terre, potiron au pain d'épices maison Entremet vanille 	Salade de riz au thon Emincé de dinde au curry Duo de haricots Brie Poire ou kiwi	 Pâté en crouste Ballotin de volaille Pommes dauphine Babybel Bûche pâtissière de Noël maison
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade coleslaw maison Saucisse de volaille Petits pois à la française Liégeois chocolat	Potage parmentier (poireaux - pommes de terre) Nuggets de blé croustillant Coquillettes bio Fromage Fruit de saison 	Friand au fromage et sa salade Rôti de bœuf sauce tartare Potatoes Ile flottante maison	Concombres à la vinaigrette Davicube de saumon et colin Gratin de choux fleurs Fromage Grillé aux pommes

Menus établis par Raphaël CHARPENTIER -responsable- & Yann PARMENTIER -cuisinier-
En collaboration avec toute l'équipe de la cuisine centrale Sébastien - Sandrine - Monika - Charlène - Marie Claire -