

|   | LUNDI  | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|--|--|--|---|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>   | Crêpe au fromage    | Taboulé <br>Salade Cantonaise   | Betteraves vinaigrette<br>Coleslaw   | Céleri BIO rémoulade <br>Carottes râpées nature  |
| <b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>   | Saucisse HVE grillée<br>(Saucisse de volaille grillée / Croustillant fromager)  <br><br>Haricots beurre HVE <br><br>Blé pilaf   | Colin meunière MSC quartier de citron<br>(Pané de blé épinards) <br><br>Purée de carottes | Sauté de volaille NOUVELLE AGRICULTURE forestière<br>(Emincé de pois blé NOUVELLE AGRICULTURE forestière) <br><br>Pommes sautées<br><br>Poêlée maraîchère | Chili Végétarien aux haricots rouges <br><br>Riz |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>  | Mimolette  | Coulommiers  | Petit suisse sucré   | Rondelé BIO                                      |
| <b>DESSERTS</b>   | Mousse chocolat au lait (purée de pomme)<br><br>Crème dessert vanille  | Compote de pommes HVE <br><br>Fruit frais   | Fruit frais BIO <br><br>Pêche au sirop  | Cake aux pommes                                  |
|  <b>Produits locaux</b><br><br> <b>Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*</b><br><br> <b>Produit de saison</b><br>Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison<br><br> <b>Produit issu de l'agriculture biologique *</b> |  <b>Patisserie élaborée dans notre cuisine</b><br><br> <b>Plat contenant du porc</b><br><br> <b>Plat végétarien *</b><br><br> <b>Repas à thème</b> |   |  | <b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>   |
| <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur :<br/> <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a><br/>         Code à saisir : CUEDD4</p>   |  |  |  |   |

|   | LUNDI  | MARDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|---|--|--|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>   | Rosette nature (betteraves nature)<br>Museau vinaigrette   | Macédoine mayonnaise<br><br>Betteraves nature   | Carottes râpées nature<br><br>Endives au bleu et noix        | Pommes de terre façon piémontaise<br><br>Coquillettes à la parisienne  |
| <b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>   | Boulettes de veau à la milanaise (Poisson milanaises / Falafels de pois chiche dosette de ketchup)<br><br>Petits pois HVE<br><br>Farfallas | Poisson pané et quartier de citron (Nugget's de blé et quartier de citron)<br><br>Purée de pommes de terre BIO<br><br>Choux fleurs nature | Lasagne de légumes Plat complet<br><br>X<br><br>Salade verte | Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème (Crustillant fromager)<br><br>Beignets de brocolis   |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>  | Fromage frais aux fruits BIO   | Tomme noire   | Camembert BIO  | Buchette de chevre   |
| <b>DESSERTS</b>   | Fruit frais BIO<br><br>Ananas au sirop   | Liégeois vanille (Compote de fruits)<br><br>Crème dessert praliné   | Compote de pommes banane<br><br>Fruit frais                  | Chou à la vanille  |
| <b>Produits locaux</b><br><b>Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*</b><br><b>Produit de saison</b><br>Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison<br><b>Produit issu de l'agriculture biologique *</b> | <b>Patisserie élaborée dans notre cuisine</b><br><b>Plat contenant du porc</b><br><b>Plat végétarien *</b><br><b>Repas à thème</b>         |   |  | <b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b><br>Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a><br>Code à saisir : CUEDD4 |



# MENU



**Convivio**  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Restaurant scolaire Drakkars primaire

Semaine du 15/12 au 21/12

|                                   | LUNDI   | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|-----------------------------------|---|--|--|--|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>               | Betteraves BIO vinaigrette<br><br>Céleri rémoulade  | Salade de pommes de terre emmental tomates<br><br>Salade espagnole                   | Galantine pistachée (Roulade pure volaille / Oeuf dur)   | Coleslaw<br><br>Macédoine mayonnaise   |
| <b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b> | Sauté de porc HVE à la provençale (Sauté de volaille à la provençale / Palet végétarien)<br><br>Haricots blancs à la tomate<br><br>Jeunes carottes persillées | Nugget's de blé<br><br>Harcots plats<br><br>Pennes                                   | Aiguillettes de poulet NA aux marrons (Aiguillettes de blé panées)<br><br>Pommes noisettes<br><br>Salade verte | Dos de colin MSC sauce cressonnette (Galette de quinoa)<br><br>Riz BIO<br><br>Poêlée de butternuts |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>            | Yaourt sucré HVE de la ferme Muris  | Gouda  | Carré ligueil  | Vache qui rit BIO  |
| <b>DESSERTS</b>                   | Fruit frais BIO<br><br>Compote de pommes HVE  | Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette<br><br>Mousse chocolat au lait | Sapin de Noël aux deux chocolats   | Compote pomme fraise<br><br>Fruit frais  |



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien \*



Repas à thème

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

\* Selon contrat