












# Menus OTHIS



Semaine du 19/12/22 au 23/12/22 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	 Mercredi 	Jeudi	Vendredi
<p><b>Salade coleslaw</b></p> <p>*** </p> <p><b>Sauté de bœuf BIO</b> <b>sauce au thym</b></p> <p>***</p> <p><b>Riz</b></p> <p>***</p> <p><b>Coulommiers</b></p> <p>***</p> <p><b>Clémentines</b></p>	<p> <b>Carottes râpées</b></p> <p>***</p> <p><b>Saucisse de Strasbourg*</b> (* Saucisse de volaille)</p> <p>***</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>***</p> <p><b>Petit fromage frais aux fruits</b></p> <p>***</p> <p><b>Beignet à la framboise</b></p>	<p>***<b>Menu végétarien et BIO</b>***</p> <p><b>Salade verte BIO</b> (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p><b>Haricots blancs façon tajine</b> (Haricot blanc BIO , carotte BIO , sauce tajine)</p> <p>***</p> <p><b>Boulgour BIO</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage frais rondelé BIO</b></p> <p>***</p> <p><b>Purée pomme abricot BIO</b></p>	<p> <b>Taboulé</b> (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>*** </p> <p><b>Emincé de dinde LR</b> <b>sauce printanière</b> (Jus de veau, tomate, macédoine de légumes, oignon, ail, cerfeuil, ciboulette, estragon, persil)</p> <p>***</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>*** </p> <p><b>Munster</b></p> <p>***</p> <p><b>Lacté saveur caramel</b></p>	<p> <b>Chou rouge</b></p> <p>*** </p> <p><b>Pavé de colin d'Alaska</b> <b>et son crumble pain d'épices</b></p> <p>***</p> <p><b>Torsades + fromage râpé</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage frais tartare nature</b></p> <p>***</p> <p><b>Orange</b></p>



Produit Label Rouge



Local



Appellation d'Origine Protégée



Produit issus de l'Agriculture Biologique



Végétarien



Produit de la mer durable



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Bonnes fêtes de fin d'année







\* plat à base de porc et son substitut (\*)  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus OTHIS



Semaine du 26/12/22 au 30/12/22 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
 <b>Persillade de pommes de terre</b> ***	 <b>Céleri rémoulade</b> <i>(mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)</i>	 <b>Blé provençal</b> ***	<b>***Menu végétarien et BIO***</b>  <b>Betteraves BIO</b> <i>(vinaigrette moutardée)</i> ***	<b>Salade mixte</b> <i>(vinaigrette moutardée)</i> ***
<b>Cubes de saumon sauce orientale</b> ***	 <b>Pilon de poulet LR</b> <i>sauce safranée (Crème fraîche, jus de rôti, safran, cerfeuil, sel, poivre)</i> ***	<b>Paupiette de veau sauce provençale</b> ***	<b>Gratin de brocoli cheddar mozzarella</b> <i>(Brocoli BIO )</i> ***	<b>Poisson blanc pané</b> ***
<b>Carottes</b> ***	<b>Riz</b> ***	<b>Panachés de haricots beurre et plats</b> ***	<b>Coquillettes BIO + fromage râpé</b> ***	<b>Pommes de terre persillées</b> ***
<b>Grand fromage blanc aux fruits</b> ***	 <b>Munster</b> ***	<b>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</b> ***	<b>Yaourt aromatisé framboise BIO</b> ***	<b>Fromage frais p'tit cabray</b> ***
<b>Kiwi</b>	<b>Compote pomme vanille allégée en sucre</b>	<b>Gaufre au lait</b>	<b>Fruit BIO</b>	<b>Lacté saveur chocolat</b>



Bonnes fêtes de fin d'année

\* plat à base de porc et son substitut (\*)  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits