

Menu

Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

Lundi 10 Décembre

Salade de mâche aux fromages
Ou macédoine de légumes
ou wrap au thon/salade
Sauté de porc thaï
Ou poisson du marché sauce oseille
Semoule/gratin de brocolis
Fromage blanc ou chèvre cendré
Mousse au chocolat crunch
Ou mousse chocolat blanc/smarties
ou fruit

Référence des couleurs:
LAIT ET PRODUITS LAITIERS
VIANDES, POISSONS, OEUFS
FÉCULENTS
CRUDITÉS ET FRUITS CRUS
LÉGUMES ET FRUITS CUITS



Mardi 11 Décembre

Carottes râpées ou pamplemousse
Ou velouté de légumes
Steak hâché de bœuf bio ou
Rôti de bœuf beurre maître d'hôtel
Ou andouillette ou poisson du marché
Pommes de terre rissolées/ratatouille
St paulin ou petit louis ou yaourt aux fruits
Compote pomme/cassis ou
Compote de pommes biscuitée
Ou duo ananas/abricots au sirop

Jeudi 13 Décembre

Salade de riz/poulet/curry/tomate
Ou salade de riz/poivron/surimi
Ou céleri rémoulade ou
Céleri râpé/chorizo
Saucisse de toulouse ou omelette
Fondue de chou/lentilles
Yaourt bio ou bûche du pilat
Roulé à la confiture ou chocolat
Ou clafoutis aux pêches ou vanille

Vendredi 14 Décembre

Saucisson à l'ail/beurre
Ou saucisson sec/beurre ou
rillettes de saumon/mayonnaise
ou salade tomates/maïs
Poisson du marché au beurre
Ou poulet rôti aux herbes ou râble de lapin
Poêlée romanesco/tortis bio
St nectaire ou vache qui rit ou petits suisses
Pêche « melba » ou liégeois aux fruits
Ou crème dessert caramel

LES MENUS SONT REALISES SUR PLACE
AVEC POUR LA PLUPART DES PRODUITS BIO ET LOCAUX

Le Principal,

G. Eimbault

L'Infirmière scolaire,

R. Leibolt

La Gestionnaire,

S. Leconte

Menu

Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

Lundi 17 Décembre

Salade mexicaine
ou macédoine de légumes ou
Salade/lardons/tomate
Escalope de porc colombo ou omelette
Purée de céleri/riz
Yaourt aux fruits ou camembert
Crème dessert vanille ou café
Ou compote de pommes

Mardi 18 Décembre

Saumon fumé/blinis crème fouettée à l'aneth
Ou foie gras et effiloché de canard confit
Ou salade/rillauds/tomate/croûtons/emmental
Emincé de chapon au miel ou
aux petits oignons/crème
ou poisson du marché
Légumes anciens aux figues/pomme toupie
Assortiment de produits laitiers
Bûche pâtissière assortie ou bûche glacée

Référence des couleurs:
LAIT ET PRODUITS LAITIERS
VIANDES, POISSONS, OEUFS
FÉCULENTS
CRUDITÉS ET FRUITS CRUS
LÉGUMES ET FRUITS CUITS



Jeudi 20 Décembre



REPAS DE NOEL



Vendredi 21 Décembre

Rillettes de thon ou taboulé ou
pamplemousse
Nuggets de poulet ou poisson
Haricots verts/petits pois
Assortiment de produits laitiers
Glace

Sous réserve d'approvisionnement normal

LES MENUS SONT REALISES SUR PLACE
AVEC POUR LA PLUPART DES PRODUITS BIO ET LOCAUX

Le Principal,
G. Ernoult

L'Infirmière scolaire,
R. Leibolt

La Gestionnaire,
S. Leconte