

Menus Scolaires

Semaine 49 du 4 au 8 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Taboulé	Salade verte mimosa	Pâté de campagne et cornichons	Betteraves à la vinaigrette
	Pomelos et sucre	Salade de lentilles	Carottes râpées à la vinaigrette	Rouleau de surimi et mayonnaise	Haricots beurre en salade
Plat	 Haut de cuisse de poulet façon grand-mère	 Sauté de bœuf façon Goulash	 Boulettes de veau sauce basquaise	 Palette de porc à la provençale	Poelée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Macaronis et râpé	Chou fleur à la tomate	Riz	Carottes persillées	Purée savoyarde
Plat sans viande	Filet de hoki façon grand-mère	Omelette	Nuggets de blé croustillants	Galette de quinoa lentilles	
Produit laitier	Edam bio Mimolette	Velouté aux fruits mixés Petit suisse nature et sucre	Petit contentin ail et fines herbes Saint Morêt	Yaourt aromatisé Yaourt fermier nature et sucre	Carré de Ligueil Brie
Dessert	Crème au chocolat Flan à la vanille	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme banane individuelle Abricots au sirop et au miel	Cake au chocolat	Choix de fruits de saison bio
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.					

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de pommes de terre bio	Potage potiron pommes de terre	Betteraves à la vinaigrette
	Crêpe au jambon et au fromage	Salade verte aux dès de fromage	Salade de riz	Chou fleur à la mayonnaise	Endives aux dès de fromage
Plat	 Jambon blanc	Cordon bleu	Filet de hoki nature et citron	 Escalope de dinde façon tajine	 Rôti de bœuf au jus
Accompagnement	Haricots verts bio	Lentilles	Petits pois-carottes	Semoule	Brocolis béchamel
Plat sans viande	Pané de blé tomate mozzarella		Omelette	Filet de colin façon tajine	Calamars à la romaine
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	Fondu carré Délice à l'emmental	Saint Paulin Gouda	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre	Tomme blanche Camembert
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Liégeois à la vanille Mousse au chocolat au lait	Compote pomme coing individuelle Cocktail de fruits au sirop	Choix de fruits de saison bio	Financier

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Repas de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc sauce cocktail	Friand à la viande	Salade de riz		Salade verte aux croûtons
	Pomelos et sucre	Tarte au fromage	Taboulé		Carottes râpées à la vinaigrette
Plat	 Hachis Parmentier de bœuf	 Rôti de dinde au jus	Pépites de colin aux 3 céréales et citron		 Saucisse de Toulouse
Accompagnement		Courgettes au curry	Epinards béchamel		Haricots blancs à la tomate
Plat sans viande	Filet de colin sauce tomate et purée de pommes de terre	Filet de hoki sauce aurore			Galette de soja provençale
Produit laitier	Petit suisse aromatisé Yaourt nature et sucre	Brie Bûchette mi-chèvre	Emmental bio Saint Nectaire		Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Choix de fruits de saison bio	Flan vanille Liégeois au chocolat		Compote pomme coing individuelle Ananas au sirop
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.					

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de
l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.