



MENU DÉCEMBRE 2018

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Salade coleslaw Carbonade flamande Fusillis Mimolette Poire au sirop Pain restauration	Œuf dur vinaigrette Gnocchis Poêlée de ratatouille Comté Kiwi Pain Menu végétarien	Salade Nantaise Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Gouda Coupelle fruits des îles Pain restauration Goûter : yaourt à boire-pain au lait	Radis à la croq'au sel Rôti de veau Choux fleurs Saint-Morêt Gâteau de semoule Pain restauration	Velouté aux 7 légumes Dos de cabillaud aux poivrons Pommes boulangère Yaourt nature sucré Banane Pain
Et le soir, besoin d'idées ??				
Viande des grisons Poêlée de panais Fromage blanc Compote multi-fruits	Soupe de légumes Pâtes aux épinards et au fromage Jambon de Paris Corbeille de fruits	Fajitas au poulet Haricots verts Plateau de fromages Fruit frais	Velouté carottes coriandre Gratin de légumes d'hiver Salade verte Semoule au lait	Jardinière de légumes Jambon blanc Salade verte au parmesan Fruit de saison
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Maïs en salade Palette à la diable Jeunes carottes Fromage blanc Ananas frais Pain restauration	Pomelos Boulettes de bœuf sauce tomate Boulgour Mini roitelet Lait gélifié chocolat Pain	Velouté aux champignons Quenelles de brochet gratinées Riz créole Yaourt nature sucré Clémentines Pain restauration Goûter : brioche et jus multifruits	Avocat vinaigrette Tarte aux trois fromages Salade verte Cubes de fruits au sirop Madeleine Pain Menu végétarien	Céleri rémoulade Pavé de saumon Purée de pommes de terre Emmental Compote de pommes Pain restauration
Et le soir, besoin d'idées ??				
Pavé de thon mi-cuit Riz au curry Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop	Brochettes d'agneau Chou romanesco Petits suisses aromatisés Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Œuf à la coque/Mouillettes/beurre Salade verte Crème dessert vanille	Wok de bœuf parfumé Légumes asiatiques Comté Fruit de saison	Saucisse Montbéliard Haricots beurre Yaourt bulgare Fruit de saison
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Velouté de légumes et tomates Hachis Parmentier Petits suisses nature Kiwi Pain	Concombre vinaigrette Filet de lieu aux épices douces Purée de potiron Raclette Cubes de pêche au sirop Pain restauration	Salade d'endives Sauté de veau Marengo Macaronis Chaource Clafoutis aux abricots Pain Goûter : banane-lait aromatisé		Salade de riz niçois Filet de merlu pané Purée de 3 légumes Crème de gruyère Orange Pain
Et le soir, besoin d'idées ??				
Avocat vinaigrette Œuf cocotte ciboulette Poêlée de légumes Flan caramel	Taboulé Pastilla au poulet Salade verte Fruit de saison	Potage de légumes Chipolatas Petits pois Fromage blanc aux fruits	Carottes râpées aux raisins secs Saumon fumé Brocolis Semoule au lait	Tartiflette Salade verte Fruit de saison



Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caissedesecoles16.org

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages - La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent
règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes

Vert foncé : Cuidités Vert clair : Crudités Rouge : Protéines animales Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers



Agriculture bio



Viande Bovine Française

en italique : produits de saison

