



## MENU DÉCEMBRE 2018

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Salade coleslaw AB Carbonade flamande Fusillis Mimolette <b>Poire au sirop</b>  Pain restauration	<b>Œuf dur vinaigrette</b> Gnocchis Poêlée de ratatouille Comté Kiwi  Pain AB <b>Menu végétarien</b>	Salade Nantaise Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Gouda AB Coupelle fruits des îles  Pain restauration <b>Gouter : yaourt à boire-pain au lait</b>	Radis à la croq'au sel Rôti de veau Choux fleurs AB Saint-Morêt Gâteau de semoule  Pain restauration	Velouté aux 7 légumes Dos de cabillaud aux poivrons Pommes boulangerie Yaourt nature sucré Banane  Pain AB
<b>Et le soir, besoin d'idées ??</b>				
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
<b>Mais en salade</b> AB Palette à la diable <b>Jeunes carottes</b> Fromage blanc Ananas frais  Pain restauration	<b>Pomelos</b> <b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b> Bulgour Mini roitelet Lait gélifié chocolat  Pain AB	<b>Velouté aux champignons</b> <b>Quenelles de brochet gratinées</b> Riz créole AB Yaourt nature sucré Clémentines  Pain restauration <b>Gouter : brioché et jus multifruits</b>	Avocat vinaigrette <b>Tarte aux trois fromages</b> Salade verte <b>Cubes de fruits au sirop</b> Madeleine  Pain AB <b>Menu végétarien</b>	Céleri rémoulade Pavé de saumon Purée de pommes de terre Emmental AB <b>Compote de pommes</b>  Pain restauration
<b>Et le soir, besoin d'idées ??</b>				
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 Oeuf 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
<b>Velouté de légumes et tomates</b> Hachis <b>Parmentier</b> <b>Petits suisses nature</b> Kiwi  Pain AB	<b>Concombre vinaigrette</b> AB <b>Filet de lieu aux épices douces</b> Purée de potiron Raclette <b>Cubes de pêche au sirop</b>  Pain restauration	Salade d'endives Sauté de veau Marengo Macaronis AB Chaource Clafoutis aux abricots  Pain <b>Gouter : banane - lait aromatisé</b>	 <b>REPAS DE NOËL</b> 	<b>Salade de riz niçois</b> <b>Filet de merlu pané</b> Purée de 3 légumes Crème de gruyère Orange  Pain AB
<b>Et le soir, besoin d'idées ??</b>				
Avocat vinaigrette Oeuf 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

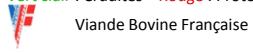


Nos menus sont en ligne sur notre site internet : [www.caissedescole16.org](http://www.caissedescole16.org)  
 Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages - La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas

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

