

# MENU LIBRE SERVICE

MOIS DE DECEMBRE 2017

Nos menus sont en ligne sur notre site internet : [www.caisseedesecoles16.org](http://www.caisseedesecoles16.org)



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

4 A U 8	Déjeuner	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Sauté de veau marengo</b> <b>Carottes braisées</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Madeleine</b> <b>ou Cake aux fruits</b> Pain restauration	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Saumonette au cerfeuil</b> <b>Coquillettes</b> <b>Cantafrais</b> <b>ou Petits suisses aromatisés</b> <b>Orange</b> Pain	<b>Velouté poireaux - pdt</b> <b>Tomates farcies</b> <b>Boullgour</b> <b>Emmental</b> <b>Kiwi</b> Pain restauration	<b>Champignons aux herbes</b> <b>Escalope de dinde à la crème</b> Purée <b>Bleu</b> <b>Compote de pommes</b> <b>ou Poire au sirop</b> Pain restauration	<b>Soupe de poisson</b> <b>Filet de merlu</b> <b>Jardinière de légumes</b> <b>Saint Morêt</b> <b>ou Carré de l'Est</b> <b>Semoule au lait</b> Pain
	Goûter			Lait aromatisé - moelleux chocolat		
	Suggestions pour le soir	Potage de légumes Spaghetti bolognaise Plateau de fromages Fruit de saison	Potage Esaü Endives au jambon gratinées Salade verte Fruit de saison	1/2 pamplemousse Gratin de courgettes Sardines à l'huile d'olive Crème dessert chocolat	Potage de légumes Quiche aux poireaux Plateau de fromages Fruit de saison	Céleri rémoulade Risotto Petit suisse Pêches au sirop
9 A U 13	Déjeuner	<b>Potage aux vermicelles</b> <b>Cuisse de poulet rôti</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Crème dessert praliné</b> <b>ou Yaourt nature sucré</b> <b>Clémentines</b> Pain	<b>Chou rouge râpé</b> <b>Rosbeef</b> <b>Frites</b> <b>Bûche de chèvre</b> <b>ou Saint Marcellin</b> <b>Compote pomme banane</b> Pain restauration	<b>Salade verte</b> <b>Escalope de veau hachée</b> <b>Courgettes</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Donut's</b> Pain restauration	<b>Avocat vinaigrette</b> <b>ou Poireaux vinaigrette</b> <b>Macaronis au gratin</b> <b>Poêlée méridionale</b> <b>Yaourt vanille</b> <b>Pomme</b> Pain	<b>Velouté de légumes verts</b> <b>Blanquette de poisson</b> <b>Riz créole</b> <b>Petit moulé nature</b> <b>ou Crème de brebis</b> <b>Abricots au sirop</b> Pain de restauration
	Goûter			Pain d'épices et jus d'ananas		
	Suggestions pour le soir	Potage carottes/coriandre Champignons farcis Yaourt Fruit de saison	Pizza 4 saisons Salade verte Plateau de fromages Compote pomme cassis	Magrets de canard Pommes de terre aux oignons Petits suisses Fruit frais de saison	Maquereau en papillote Boullgour aux petits légumes Salade verte Mousse au chocolat	Œuf mollet Gratin de légumes Fromage frais en faisselle Corbeille de fruits
18 A U 22	Déjeuner	<b>Velouté de tomate basilic</b> <b>Escalope de porc charcutière</b> <b>Polenta</b> <b>Saint-Nectaire</b> <b>ou Tomme blanche</b> <b>Poire</b> Pain	<b>Pomelos</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Gratin de brocolis</b> <b>Brie</b> <b>ou Raclette</b> <b>Gâteau basque</b> Pain	<b>Velouté de carottes</b> <b>Steak haché</b> <b>Pennes</b> <b>Kiri</b> <b>Cocktail de fruits</b> Pain restauration	 <b>REPAS DE NOEL</b>	<b>Pizza au fromage</b> <b>Filet de colin sauce ciboulette</b> <b>Navets caramélisés</b> <b>P'tit Cabray</b> <b>ou Chaource</b> <b>Banane</b> Pain
	Goûter			Clémentines - Pain au lait		
	Suggestions pour le soir	Velouté aux champignons Quenelles sauce aurore Chou fleur Fromage blanc aux fruits d'hiver	Salade de Mesclun Pâtes aux épinards et au fromage Jambon de Paris Ananas chantilly	Fajitas au poulet Poêlée de légumes aux herbes fraîches Plateau de fromages Fruit frais	Potage de légumes Pizza jambon - champignons Salade verte Semoule au lait	Spaghetti sauce carbonara Salade verte Fruit de saison

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 de porc

Vert clair : Crudités

Vert foncé : Cuitidités  
Agriculture bio

Rouge : Protéines animales  
Viande Bovine Française

Marron : Féculents  
critères qualité certifiés

Bleu : Produits laitiers  
*en italique : produits de saison*

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

**Joyeux Noël**  
**et**  
**Bonne Année 2018**