

MENU LIBRE SERVICE

MOIS DE DECEMBRE 2017

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

4 A U 8	Déjeuner	Concombre vinaigrette Sauté de veau marengo Carottes braisées Fromage blanc Madeleine ou Cake aux fruits Pain restauration	Betteraves vinaigrette Saumonette au cerfeuil Coquillettes Cantafrais ou Petits suisses aromatisés Orange Pain	Velouté poireaux - pdt Tomates farcies Boullgour Emmental Kiwi Pain restauration	Champignons aux herbes Escalope de dinde à la crème Purée Bleu Compote de pommes ou Poire au sirop Pain restauration	Soupe de poisson Filet de merlu Jardinière de légumes Saint Morêt ou Carré de l'Est Semoule au lait 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	Potage aux vermicelles Cuisse de poulet rôti Haricots beurre Crème dessert praliné ou Yaourt nature sucré Clémentines Pain	Chou rouge râpé Rosbeef Frites Bûche de chèvre ou Saint Marcellin Compote pomme banane Pain restauration	Salade verte Escalope de veau hachée Courgettes Saint Paulin Donut's Pain restauration	Avocat vinaigrette ou Poireaux vinaigrette Macaronis au gratin Poêlée méridionale Yaourt vanille Pomme Pain	Velouté de légumes verts Blanquette de poisson Riz créole Petit moulé nature ou Crème de brebis Abricots au sirop 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	Velouté de tomate basilic Escalope de porc charcutière Polenta Saint-Nectaire ou Tomme blanche Poire Pain	Pomelos Filet de poisson meunière Gratin de brocolis Brie ou Raclette Gâteau basque Pain	Velouté de carottes Steak haché Pennes Kiri Cocktail de fruits Pain restauration	 REPAS DE NOEL Pain tradition	Pizza au fromage Filet de colin sauce ciboulette Navets caramélisés P'tit Cabray ou Chaource Banane 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