



MENU CENTRES DE LOISIRS FIN D'ANNEE

lundi 23 Décembre	mardi 24 Décembre	mercredi 25 Décembre	jeudi 26 Décembre	vendredi 27 Décembre
<p>Omelette nature </p> <p>Pommes de terre et ratatouille</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p>Pain </p> <p>Goûter</p> <p>Orange</p> <p>Barre aux céréales</p>	<p>Cœur de palmiers et emmental </p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz </p> <p>Kiwi </p> <p>Pain </p> <p>Goûter</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote - Briochette</p>	<p>Joyeux Noël</p> <p>À Tous</p>	<p>Carottes râpées à l'orange </p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Gouda </p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Pain </p> <p>Goûter</p> <p>Jus de pommes</p> <p>Pain et confiture</p>	<p>Soupe à la tomate</p> <p>Poisson frais </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fondant chocolat </p> <p>Pain </p> <p>Goûter</p> <p>Lait à boire</p> <p>Banane - Petits beurre</p>
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
<p>Velouté de topinambour</p> <p>Samoussas de bœuf</p> <p>Salade de riz et carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Foie gras sur toasts de pain d'épices</p> <p>Dinde farcie aux marrons</p> <p>Pommes Duchesse et haricots verts bardés</p> <p>Bûche crémeux passion et chocolat blanc</p>		<p>Pizza aux légumes</p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme cuite au sirop d'érable</p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Scarole aux poires</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Compote de fruits</p>
lundi 30 Décembre	mardi 31 Décembre	mercredi 1er Janvier	jeudi 2 Janvier	vendredi 3 Janvier
<p>Endives sauce moutarde</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Boullgour</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Pain </p> <p>Goûter</p> <p>Lait à boire</p> <p>Poire - Baguette et chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Raviolis 4 fromages</p> <p>Crème de gruyère </p> <p>Clémentine </p> <p>Pain </p> <p>Goûter</p> <p>Pomme</p> <p>Pain perdu</p>	<p>Bonne Année 2020</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Haricots verts </p> <p>Maison enneigée</p> <p>Pain </p> <p>Goûter</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Poire - Pain d'épices</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Colin sauce beurre blanc </p> <p>Brocolis </p> <p>Semoule au lait</p> <p>Pain </p> <p>Goûter</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Pain et fromage</p>
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
<p>Carpaccio de betteraves et noix</p> <p>Gratin de poisson et chou-fleur</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Salade d'agrumes</p>	<p>Terrine aux deux saumons</p> <p>Magret de canard confit</p> <p>Purée de patate douce et huile de noisette</p> <p>Crème diplomate à la poire</p>		<p>Salade de pamplemousse et carottes</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de poireaux</p> <p>Omelette aux champignons</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Fruit de saison</p>

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 pas de porc

règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes

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



Agriculture bio



Pêche durable

en italique : produits de saison



Label rouge



