



MENU de Décembre 2019

lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Salade de coleslaw Pot au feu Légumes du pot Gouda Eclair à la vanille Pain	Betteraves vinaigrette Ravioles de 5 fromages Salade verte Liégeois au chocolat Pain tradition	Velouté 7 légumes Haché de veau Riz aux petits légumes Camembert Pomme Pain restauration Goûter : Jus d'ananas - Brownie	Haricots verts vinaigrette Lasagne de bœuf Fromage blanc Clémentines Pain restauration	Salade pois chiche et maïs Brandade de poisson Kiri Compote Pain restauration
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Marmite de poisson à l'orientale Petit épeautre Plateau de fromages Compote	Jambon persillé Poêlée de chanterelles Fromage blanc Fruit de saison	Soupe de butternut Wrap poulet mâche Petits suisses Tarte rhubarbe	Radis croque au sel Pommes de terre farcies Plateau de fromages Poire pochée	Tarte aux poireaux Salade de cresson Yaourt nature Cake au chocolat
lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Escalope de dinde Ratatouille Comté Kiwi Pain tradition	Filet de hoki pané Frites Fromage ail et fines herbes Compote Pain restauration	Betteraves vinaigrette Couscous de légumes Semoule Crème dessert vanille Pain restauration Goûter : Pomme - Pain de campagne et crème de gruyère	Friand au fromage Steak haché Petits pois carottes Orange Pain	Cœurs de palmiers Cubes de poisson à la tomate Coquillettes au beurre Riz au lait Pain restauration
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Œuf cocotte Salade de mâche Plateau de fromages Pain d'épices	Paupiette de merlu Purée de potimarron Yaourt nature Fruit de saison	Fondue Laitue et croûtons Fromage blanc Fruit de saison	Boulettes de lentilles et riz Haricots verts Faiselle au sucre Rose des sables	Velouté à la châtaigne Endives au jambon Plateau de fromages Brioche perdue
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Cordon bleu Lentilles Edam Pomme Pain	Tortilla pdt oignons Carottes persillées Fromage blanc Clémentines Pain tradition	Fonds d'artichauts Lasagne de saumon Tomme blanche Poire Pain Goûter : lait fraise - Palmiers	 Pain restauration	Macédoine de légumes Fish & chips de cabillaud Riz Crème dessert chocolat Pain restauration
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Carrelot aux épices douces Salade pois et céréales Plateau de fromage Fruit frais	Rognons de veau Gratin de Torsettes Petits suisses Fruit frais	Emincé de dinde à la noisette Flageolets Plateau de fromage Fruit de saison	Soupe de carottes au cumin Brandade de poisson Plateau de fromage Compote de fruits	Chou rouge vinaigrette Hachis Parmentier de lentilles Yaourt vanille Moelleux aux pommes



En raison d'un mouvement de grève à compter du 5 décembre 2019, les menus seront susceptibles d'être modifiés.

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

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 biologique



Viande Bovine Française



produit certifié

en italique : produits de saison

