



MENU de Décembre 2020

lundi 30 Nov.	mardi 1er	Mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Créol Ball Boulgour à la tomate Morbier Clémentines Pain	Betteraves et emmental Paupiette de veau sauce champignons Purée de carottes Crème dessert chocolat et biscuit Pain	Chou blanc vinaigrette Escalope de dinde au paprika Jardinière de légumes Flan pâtissier Pain Goûter : Fruit - Pain et confiture	Velouté de potiron Bolognaise de bœuf Spaghettis Kiri Poire Pain	Concombre ciboulette Blanquette de poisson Riz Yaourt aromatisé aux fruits Pain
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Jambon braisé Gratin de courge à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	Velouté de lentilles Flan de carottes Plateau de fromages Fruit de saison	Radis au beurre demi-sel Tarte au fromage Petits suisses Pain perdu à la cannelle	Nems de légumes Salade de betteraves et concombre Fromage blanc Compote de fruits	Chou blanc vinaigrette au miel Lasagne chèvre/épinards Yaourt nature Tarte chocolat et pécan
lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
Sauté d'agneau au curry Semoule aux légumes Comté Compote P. Framboises Pain	Velouté 7 légumes Tartiflette Edam Kiwi Pain	Carottes râpées à l'orange Emincé de bœuf à la moutarde Gratin de brocolis Flan vanille caramel Pain Goûter : Petit roulé - Compote	Salade verte et gouda Tarte aux fromages Petits pois à l'oignon Banane Pain	Friand au fromage Colin sauce beurre blanc Haricots beurre et riz Salade de fruits Pain
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Potage de légumes Tartiflette Fromage blanc Fruit de saison	Emincé de veau sauce crème Pois gourmand Plateau de fromage Fruit frais	Poulet en court bouillon Coquillettes Yaourt vanille Fruit de saison	Pamplemousse Parmentier de céleri au bœuf Plateau de fromage Compote de fruits	Salade de pousse d'épinards Quiche au thon Plateau de fromages Cake au citron
lundi 14	Mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Velouté de poireaux Steak haché bœuf au jus Lentilles Brie Pomme Pain	Nuggets poisson - ketchup Ratatouille et Pdt Cantal Fruits du verger Pain	Salade verte vinaigrette Lasagne ricotta épinards chèvre Fromage blanc sucré Orange Pain Goûter : Madeleines/Yaourt à boire	 REPAS DE NOEL	Pamplemousse Colin sauce ciboulette Carottes et boulgour Petits Suisses aux fruits Pain
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Asperges blanches sauce agrumes Osso Bucco de veau Faisselle au miel Fruit de saison	Chou kalé aux raisins Linguine et coques Plateau de fromage Compote de fruits	Thon à l'escabèche Salade pois et céréales Yaourt nature Mille-feuilles au chocolat	Quiche au poireaux Mâche vinaigrette Plateau de fromage Fruit de saison	Carottes râpées Gratin de bœuf et quinoa Plateau de fromage Fruit de saison

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 : Cuitidés Vert clair : Crudités Rouge : Protéines animales Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers
AB Agriculture biologique FR Viande Bovine Française R Label Rouge certifié M en italique : produits de saison
P Pêche durable F Fait maison AOP Appellation d'origine protégée



Bonnes fêtes !