

Menus des restaurants scolaires - DÉCEMBRE 2017

Validés par la commission de menus, sous réserve d'approvisionnement

VENDREDI 1er DÉCEMBRE

Carottes râpées
 Dés de poisson sauce béchamel
 Haricots beurre et riz
 Edam
 Flan pâtissier

LUNDI 4 DÉCEMBRE

Salade de risetti aux petits légumes
 Goulash de boeuf (tomate et patrika)
 Jardinière de légumes
 Yaourt nature
 Assiette de fruits d'hiver

MARDI 5 DÉCEMBRE

Chou chinois
 Filet de lieu à la vanille
 Riz
 Emmental
 Ile flottante et sa crème anglaise

JEUDI 7 DÉCEMBRE

Carottes râpées
 Jambon blanc sauce dijonnaise
 Jambon de dinde sauce dijonnaise
 Lentilles mijotées
 Pointe de Brie
 Compote de pommes

VENDREDI 8 DÉCEMBRE

Salade d'endives et croûtons
 Pavé de hoki au citron persillé
 Ratatouille et boulgour
 Cantadou ail et fines herbes
 Cake du chef aux épices

LUNDI 11 DÉCEMBRE

Mortadelle
 Coupelle de pâté de volaille
 Dés de poisson au paprika
 Purée carottes -- pommes de terre
 Fromage blanc nature
 Fruit

MARDI 12 DÉCEMBRE

Célerie râpé
 Sauté de bœuf sauce olive
 Semoule
 Petit Cotentin
 Flan à la vanille nappé de caramel

JEUDI 14 DÉCEMBRE

Salade Iceberg
 Rôt de dinde sauce cheese'mental
 Coquillettes
 Yaourt aromatisé
 Compote de pommes et bananes

VENDREDI 15 DÉCEMBRE

Macédoine vinaigrette moutarde
 Beignet de poisson
 Epinards branches en béchamel
 Fromage des Pyrénées
 Fruit

LUNDI 18 DÉCEMBRE

Pomelos
 Bifteck haché charolais au jus
 Purée de pois cassés
 Pont l'Evêque
 Compote tous fruits

MARDI 19 DÉCEMBRE

Taboulé
 Pavé de colin sauce végétale
 Légumes d'hiver en gratin
 Petit suisse nature
 Fruit

JEUDI 21 DÉCEMBRE

REPAS de NOEL
 Pâté de mousse de canard
 Escalope de dinde
 Pommes dauphines
 Tomme grise
 Dessert de Noël

VENDREDI 22 DÉCEMBRE

Salade verte et croûtons
 Quenelle de brochet sauce tomate
 Riz
 Pointe de Brie
 Fruit

VACANCES

