

MENU DES ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES



Lundi 3 décembre 2018	Mardi 4 décembre 2018	Mercredi 5 décembre 2018	Jeudi 6 décembre 2018	Vendredi 7 décembre 2018
Salade de betteraves et pommes vinaigrette Macédoine mayonnaise - Surimi + Mayonnaise maison Sauté de porc parfumé Sauté de dinde parfumée (s/p) Côtes de blettes et pommes de terre au gratin Yaourt local nature + Sucre - Chandor Fruit de saison - Compote pomme/pêche Goûter Chausson aux pommes - Fromage blanc nature + Sucre	Saucisson sec - Jambon de volaille (s/p) Radis + Beurre Aiguillettes de poulet, sauce catalane Pilaf d'Ebly au curry doux Bûchette de lait mélangé - Joli pré Yaourt brassé aromatisé Fruit de saison - Abricots au sirop Goûter Lingots amande - Yaourt aromatisé Compote pomme/banane	Soupe de potiron et croûtons Omelette aux fines herbes Penne à la crème Plateau de fromages Fruit de saison - Compote pomme/fraise Goûter Fourré au chocolat - Yaourt nature + Sucre Compote pomme/poire	Céleri rémoulade - Salade grecque Taboulé maison Filet de limande meunière + Citron Gratin de brocolis Petits-suisses nature + Sucre - Fromage blanc sucré Emmental Pâtisserie fraîche Goûter salé Pain de campagne - Gouda - Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette - Pamplemousse + Sucre Salade d'asperges vinaigrette Quiche saumon et poireaux Salade saveurs vinaigrette balsamique Saint-Nectaire - Tomme des Pyrénées - Yaourt aromatisé Cocktail de fruits au sirop - Ananas au sirop Fruit de saison Goûter Madeleine - Fromage frais aromatisé Fruit de saison
Lundi 10 décembre 2018	Mardi 11 décembre 2018	Mercredi 12 décembre 2018	Jeudi 13 décembre 2018	Vendredi 14 décembre 2018
Salade piémontaise - Salade du Puy Cœur de palmier et tomates vinaigrette Emincé de poulet au jus Potée de légumes (carottes, céleri, poireaux, panais, oignons et ail) Gouda - Morbier - Petits-suisses aromatisés Fruit de saison - Compote pomme/vanille Goûter Pain de mie - Barre de chocolat Fromage frais nature + Sucre - Jus d'orange	Endives et dés de chèvre vinaigrette Avocat + Mayonnaise maison - Maquereau à la moutarde Curry d'agneau Duo haricots blancs/flageolets Rondelé citron givré et basilic - Petit Tourtain Fromage blanc aromatisé Crème dessert chocolat - Crème dessert pralinée Fruit de saison Goûter Palets bretons - Lait - Fruit de saison	Salade de riz provençale - Salade de pâtes mayonnaise au thon Courgettes aux pommes Crousty de poulet + Sauce tartare Petits pois/carottes Mimolette - Tomme Noire - Yaourt nature + Sucre Fruit de saison - Poire au sirop Goûter Viennoise - Beurre Fromage frais aromatisé - Compote bi-fruits	Pizza au fromage Rôti de veau, sauce bourgeoise Ratatouille et riz Fromage frais nature + Sucre - Fromage blanc sucré Croq' lait Fruit de saison - Compote de pommes Goûter Mœlleux au chocolat - Petits-suisses nature + Sucre Compote de pommes	Chou rouge, sauce ravigote - Salade multicolore Salade de blé à la provençale Hocki meunière + Citron Epinards à la béchamel Pointe de Brie - Carré de l'est - Petits-suisses aromatisés Riz au lait - Semoule au lait - Fruit de saison Goûter Pain - Confiture d'abricot Yaourt aromatisé - Fruit de saison
Lundi 17 décembre 2018	Mardi 18 décembre 2018	Mercredi 19 décembre 2018	Jeudi 20 décembre 2018	Vendredi 21 décembre 2018
Velouté de légumes verts Bœuf bourguignon Pommes de terre Petits-suisses aromatisés - Fromage blanc aromatisé Bleu de Bresse Fruit de saison - Pêche au sirop Goûter Brioche - Yaourt brassé sucré Compote pomme/poire	Concombre Maghyar - Céleri bonne femme Emincé de poireaux, sauce Gribiche Dos de colin, sauce citron et thym Purée de patate douce Tomme Blanche - Bûchette de chèvre Yaourt nature sucré Donuts Goûter Pain de campagne - Miel Fromage frais aromatisé - Fruit de saison	Taboulé à la menthe - Salade de maïs au thon Carottes râpées aux olives Choucroute / Choucroute s/p (saucisse de strasbourg / Knack de volaille (s/p)) Fromage frais nature + Sucre - Petits-suisses sucrés Coulommiers Fruit de saison - Compote pomme/coing Goûter salé Pain aux céréales - Tomme des Pyrénées Jus de pommes	MENU DE NOËL Apéritif : Grenadine et chips Entrée : Salade de perles marines au surimi et crevette, sauce mayonnaise à l'aneth Parmentier de canard « Fait maison » et salade saveurs vinaigrette à la moutarde Plateau de fromages : Gouda, Camembert et Chèvre Desserts : Dessert de Noël - Chocolat de Noël Goûter Brownie - Petits-suisses aromatisés - Fruit de saison	Salade Marco Polo - Salade de lentilles et boulgour Jambon de poulet Sauté de dinde, sauce aux pêches Mélange carottes et salsifis Saint-Paulin - Rondelé Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison - Litchis au sirop Goûter Pain d'épices - Fromage blanc nature + Sucre Compote bi-fruits
Lundi 24 décembre 2018	Mardi 25 décembre 2018	Mercredi 26 décembre 2018	Jeudi 27 décembre 2018	Vendredi 28 décembre 2018
FERMÉ	FÉRIÉ	Velouté de carottes Filet de lieu noir, sauce aux poivrons rouges Papillons Petit moulé - Double crème Fruit de saison Goûter Gaufre flash - Fromage blanc nature + Sucre Compote pomme/fraise	Salade Bressanne - Taboulé de boulgour Sauté de veau, sauce blanquette Gratin de chou-fleur béchamel Croc'lait calcium - Saint-Nectaire Fruit de saison Goûter Marbré nature - Petits-suisses aromatisés Compote pomme/poire	MENU « JOUR DE NOËL » Pâté de volaille en croûte et cornichon sur lit de salade Vol au vent au poulet et champignons Mélange gourmand (frisée, trévisse et mâche) Mini Cabrette Clémentines Goûter Barre de céréales - Yaourt aromatisé Fruit de saison
Lundi 31 décembre 2018	Mardi 1 ^{er} janvier 2019	Mercredi 2 janvier 2019	Jeudi 3 janvier 2019	Vendredi 4 janvier 2019
FERMÉ	FÉRIÉ	Feuilleté aux fromages Bœuf braisé, sauce aux champignons Purée de panais maison Pont l'évêque - Vache qui rit Fruit de saison Goûter Quatre-quarts - Yaourt brassé sucré Compote pomme/ananas	Céleri, sauce cocktail Salade saveurs vinaigrette moutardée Nuggets de volaille et mayonnaise Printanière bretonne Fromage blanc aromatisé - Petits-suisses aromatisés Compote de pommes - Compote pomme/banane Goûter salé Pain de campagne - Tomme blanche Fruit de saison	MENU « JOUR DE L'AN » Toast au saumon fumé Sauté de dinde, sauce aux marrons Coudes au beurre Plateau de fromage Dessert de fête Goûter Baguette - Beurre - Petits-suisses aromatisés Fruit de saison

