

MENU DES ÉCOLES MATERNELLES



Lundi 4 décembre 2017	Mardi 5 décembre 2017	Mercredi 6 décembre 2017	Jeudi 7 décembre 2017	Vendredi 8 décembre 2017
<p>Velouté de poireaux et pommes de terre Pilons de poulet, sauce chili Purée de patates douces maison Pointe de brie - Carré de l'est Fruit de saison Goûter Fourré au chocolat - Yaourt aromatisé Compote bi-fruits</p>	<p>Salade de pâtes mayonnaise au thon Salade Parisienne Hocki meunière + Citron Gratin de chou romanesco et tomates Yaourt nature + Sucre - Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison Goûter Lingots amandes - Fromage frais sucré Compote pomme/banane</p>	<p>Salade de blé à l'Andalouse Salade de lentilles à l'échalote Pilons de poulet, sauce romarin et orange Mélange saisisifs / Carottes persillées Fromage frais aromatisé - Yaourt aromatisé Fruit de saison Goûter salé Baguette - Emmental - Jus de pommes</p>	<p>Coleslaw Céleri rémoulade Blanquette de veau - Riz pilaf Double crème - Tomme des Pyrénées Île Flottante Goûter Pain au lait - Confiture de fraises Lait nature - Fruit de saison</p>	<p>Salade betteraves aux pommes Macédoine vinaigrette Côte de porc à l'andalouse Escalope de poulet à l'andalouse (s/p) Potatoes + Mayonnaise maison Bûchette mi-chèvre - Bleu de Bresse Fruit de saison Goûter Palet breton - Fromage frais nature + Sucre - Fruit de saison</p>
Lundi 11 décembre 2017	Mardi 12 décembre 2017	Mercredi 13 décembre 2017	Jeudi 14 décembre 2017	Vendredi 15 décembre 2017
<p>Salade de riz provençale - Taboulé maison Pavé de saumon, sauce oseille Gratin de bettes et pommes de terre Tomme blanche - Petit moulé Fruit de saison Goûter Croissant - Fromage frais sucré</p>	<p>Velouté de carottes Brochette de poulet, sauce BBQ Purée de betteraves maison Croc'lait calcium - Emmental Fruit de saison Goûter Pain aux céréales - Barre de chocolat - Fromage frais nature + Sucre - Compote pomme/coing</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette balsamique Râpé de courgettes aux pommes Omelette aux herbes Semoule & Ratatouille Gouda - Saint-Paulin Poire Belle Hélène - Ananas et coulis chocolat Goûter Sablé de Retz - Fromage frais aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées aux olives Chou rouge, sauce ravigote Tartiflette - Salade saveurs vinaigrette Fromage blanc nature + Sucre - Yaourt nature + Sucre Compote pomme/fraise - Compote pomme/vanille Goûter Pain de mie - Miel - Petits-suisses aromatisés Fruit de saison</p>	<p>Radis + Beurre demi-sel Pamplemousse + Sucre Estouffade de bœuf, sauce chocolat Papillons Saint-Nectaire - Chanteneige Compote pomme/poire - Compote de pommes Goûter Madeleine chocolat - Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison</p>
Lundi 18 décembre 2017	Mardi 19 décembre 2017	Mercredi 20 décembre 2017	Jeudi 21 décembre 2017	Vendredi 22 décembre 2017
<p>Salade croquante Salade mélangée Escalope de dinde, sauce basquaise Beignet de chou-fleur Morbier - Rondelé aux noix Compote bi-fruits - Compote pomme/abricot Goûter Gaufre flash - Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison</p>	<p>Tarte aux poireaux Filet de limande meunière + Citron Petit pois à la flamande Fromage blanc aromatisé - Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison Goûter salé Pain de campagne - Edam - Jus de raisin</p>	<p>Velouté de potiron Curry d'agneau Printanière de légumes Yaourt nature + Sucre - Fromage frais nature + Sucre Fruit de saison Goûter Bulli crème et framboise - Yaourt aromatisé Compote pomme/abricot</p>	<p>MENU DE NOËL Jus et chips Salade mélangée dés de saumon et surimi Émincé de chapon, sauce aux marrons Gratin dauphinois Chandor, Brie et Chèvre Pâtisserie de Noël et chocolat de Noël Goûter Brioche - Fromage blanc nature + Sucre - Fruit de saison</p>	<p>Concombre Maghyar Chou blanc aux croûtons Dos de colin pané + Citron Trio de légumes aux carottes jaunes à la ciboulette Sennonnais - Camembert Barre bretonne + Crème anglaise Goûter Carré aux amandes - Fromage frais nature + Sucre Fruit de saison</p>
Lundi 25 décembre 2017	Mardi 26 décembre 2017	Mercredi 27 décembre 2017	Jeudi 28 décembre 2017	Vendredi 29 décembre 2017
<p>FÉRIÉ</p>	<p>Salade saveurs vinaigrette maison olive-colza Sauté de veau, sauce dijonnaise Haricots blancs Pont l'évêque Litchis au sirop Goûter Madeleines fourrées de fraise - Yaourt brassé aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade Marco Polo Nuggets de poulet + Sauce tartare Purée de carottes maison Petits-suisses aromatisés Fruit de saison Goûter Galette bretonne - Fromage blanc nature + Sucre Compote de pommes</p>	<p>Salade de maïs aux poivrons Blanquette de colin à la fondue de tomate Brocolis à la béchamel Saint-Morêt Fruit de saison Goûter Baguette - Beurre - Petits-suisses sucrés Jus multifruits</p>	<p>MENU DU NOUVEL AN Salade de carottes, radis et courgettes vinaigrette au vinaigre balsamique Tartiflette & Salade mêlée Crème dessert au chocolat Clémentine Goûter Baguette viennoise - Pâte à tartiner Yaourt nature + Sucre - Fruit de saison</p>
Lundi 1 ^{er} janvier 2018	Mardi 2 janvier 2018	Mercredi 3 janvier 2018	Jeudi 4 janvier 2018	Vendredi 5 janvier 2018
<p>FÉRIÉ</p>	<p>Saucisson + Cornichons Jambon de dinde + Cornichons (s/p) Émincé de dinde au lait de coco Riz au curry Yaourt nature + Sucre Fruit de saison Goûter Pain au chocolat - Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Tranches de bœuf braisées, sauce aux champignons Duo haricots beurre / haricots vert persillés Edam Tarte aux pommes Goûter Pain de mie - Confiture d'abricot Fromage frais nature + Sucre - Fruit de saison</p>	<p>MENU PLAISIR Mousson de canard sur lit de salade Escalope milanaise Spaghettis à la crème et aux champignons Yaourt brassé aromatisé Chou à la crème Goûter Quatre-quarts - Yaourt aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Fond d'artichaut vinaigrette Bouchée à la reine et sa garniture (champignons, dés de dinde et poulet) Pilaf d'ébly Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Goûter Pain de campagne - Miel - Lait Compote pomme/banane</p>

