



# MENU DES ÉCOLES MATERNELLES

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

