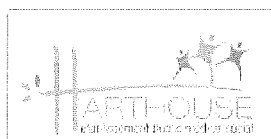




MENU
DU 10/12/2018 AU 16/12/2018

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un Bon Appétit

MENU CLASSIQUE		
	MIDI	SOIR
Lundi 10	Céleri remoulade Rôti de porc - Sauce Pâtes Légumes Fromage Compote	Potage Salade mixte (cervelas, gruyère, tomate, oeuf dur, pdt) Yaourt
Mardi 11	Potage Escalope de dinde panée Pdt rissolées Endives braisées Petit suisse Fruit de saison	Crudités Gratin de riz aux légumes Fruit de saison
Mercredi 12	Crudités Cuisse de canard confit Choux rouge aux Marrons Fromage Chanteneige Fruit	Potage de pois cassés Petit suisse
Jeudi 13	Rillettes de Thon Boulette de Boeuf - Sauce Tomate Frites (au self) - Pommes Dauphines (en structures et périscolaire) Légumes Yaourt aux fruits	Potage de légumes Escalope de dinde - Sauce Purée potiron/pdt Fromage Fruit
Vendredi 14	Potage de légumes Escalope de saumon à l'oseille Orge perlé Légumes - Salade Ananas	Canapé de fromage Steak de veau haché - Sauce Pâtes Légumes Crème anglaise
Samedi 15	Crudités Paëlla Tomates poivrons Tomme Compote	Salade de haricots verts Knacks Salade de lentilles Fromage Fruits au sirop
Dimanche 16	Nems Riz cantonais Salade verte Gâteau Opéra	Salade de tomates Lasagnes de légumes Salade verte Fromage Fruit de saison



MENU
DU 17/12/2018 AU 23/12/2018

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un Bon Appétit

MENU CLASSIQUE		
	MIDI	SOIR
Lundi 17	Crudités Raviolis - Gruyère râpé Salade verte Yaourt aux fruits	Crudités Oeufs Florentins Pdt vapeur Fruit de saison
Mardi 18	REPAS DE NOEL Assiette du Pêcheur Cuisse de volaille farcie Gnochi Carottes Gourmandes - Dome forestier Fondant au Chocolat sur Crème Vanille	Potage Crêpes au jambon Salade verte Fromage Fruit de saison
Mercredi 19	Potage aux légumes à la Vache qui ri Sauté de Boeuf - Sauce Frites (au self) - Gratin Dauphinois (en structures et périscolaire) Carottes Vichy Mousse au Chocolat	Escalope de poulet Pâtes Légumes Fromage Fruit de saison
Jeudi 20	Crudités Poisson - Sauce Riz Salsifis Emmental Eclair	Potage Tortellinis au fromage Salade verte Fruit de saison
Vendredi 21	Salade de thon au céleri branche Sauté d'agneau - Sauce Flageolets Haricots verts St Nectaire Fruit cru	Soupe à l'oignon gratinée Terrine de poisson - Viande froide Salade composée Salade de fruits
Samedi 22	Potage Collet de porc rôti - Sauce Purée de pdt/carottes Chanteneige Pomme au four	Poisson pané Lentilles aux légumes Fruit de saison
Dimanche 23	Crudités Cordon bleu de dinde Blé Haricots verts Camembert Compote	Potage Saucisse paysanne Purée de pdt Fromage Fruit



MENU
DU 24/12/2018 AU 30/12/2018

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un Bon Appétit

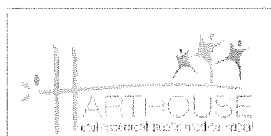
MENU CLASSIQUE		
	MIDI	SOIR
Lundi 24	Potage Filet de canette à l'orange Spätzle Champignons Brie Sorbet Mandarine	Salade de carottes Jambon en croûte Légumes - Salade verte Bûche de Noël
Mardi 25	NOEL Saumon fumé Civet de Biche - Sauce Knepfle Légumes Assiette Gourmande	Crudités Raclette au fromage Salami, Jambon cru Pdt en robe des champs Dessert
Mercredi 26	ST ETIENNE Salade de Mâche aux poires, dés de fromage et harengs fumés Jambon en croûte Salade verte Dessert	Potage Crêpes farcies Salade d'endives aux pommes Fruit de saison
Jeudi 27	Crudités Boulettes d'Agneau Pâtes Yaourt	Potage de pois cassés Steak de veau haché - Sauce Gratin de Chou-fleur Fruit frais
Vendredi 28	Sardines Veau Marengo Pdt Légumes Petit suisse	Potage de pommes de terre maison Assortiment de charcuterie Oeuf dur, Macédoine de légumes, Cornichon Fromage Clémentine
Samedi 29	Taboulé Escalope de volaille - Sauce Gratin de légumes Fruit	Potage Paupiette de Saumon Riz aux légumes Fruit cru
Dimanche 30	Potage de légumes Cabillaud Riz Safrané Mini-Comté 2 clémentines	Salade verte Tourte aux légumes Fromage Gâteau de semoule au caramel



MENU
DU 31/12/2018 AU 06/01/2019

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un Bon Appétit

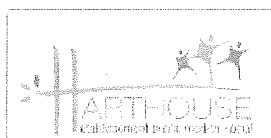
MENU CLASSIQUE		
	MIDI	SOIR
Lundi 31	Crudités Kassler en croûte Salade de pdt Salade de carottes Petit Montebourg Fruit cru	Soupe à l'oignon, croûtons, gruyère râpé Fricadelle Semoule Légumes couscous Fromage Dessert
Mardi 01	NOUVEL AN Salade d'asperges et coeur de palmier Magret de Canard - Sauce Roesti Tomate provençale Dessert surprise du Nouvel An	Potage Gnocchi Légumes Dessert surprise
Mercredi 02	Potage de lentilles Escaloppe de porc grillée - Sauce Gratin de panais et de carottes Fruit cru	Potage Moussaka Riz Fruit de saison
Jeudi 03	Salade de champignons crus Sauté d'Agneau aux légumes Flageolets Haricots verts Tomme blanche Tarte au Citron	Potage Omelette aux champignons Pdt Salade verte Gratin de fruits chauds
Vendredi 04	Salade de betteraves cuites et pommes Steak haché Frites (au self) - Knopfle (en structures et périscolaire) Salade verte Fromage blanc au coulis de fruit	Taboulé Rôti de Dindonneau Légumes Yaourt
Samedi 05	Duo de crudités Poisson - Sauce Riz Légumes Fromage Flan	Potage Gratin de coquillettes aux légumes Fruit
Dimanche 06	Crudités Boeuf bourguignon Pâtes Légumes Brie Tarte à la Noix de Coco	Potage Poisson pané Pdt Légumes Banane



MENU
DU 07/01/2019 AU 13/01/2019

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un Bon Appétit

MENU CLASSIQUE		
	MIDI	SOIR
Lundi 07	Salami - Crudités Rôti de Dinde - Sauce Madère Blé Salsifis aux herbes et aux carottes Fromage Fruit cru	Consommé Brunoise Pizza Salade verte Flan
Mardi 08	Salade de Carottes Sauté de Boeuf Pdt Duo brocolis/chou fleur Crumble au pommes - Crème anglaise	Crudités Omelette basquaise Riz Légumes Fromage Fruit cru de saison
Mercredi 09	Salade de pâtes Escalope de Dinde panée Jardinière de Légumes Petit suisse Fruit cru	Potage Sauté de porc Gratin de Légumes Fromage Fruit de saison
Jeudi 10	Salade de Thon au Céleri branche Rôti de veau - Sauce Frites (au self) - Pommes dauphines (en structures et périscolaire) Haricots verts St Nectaire Yaourt	Potage Steak haché Pâtes Légumes Fromage Fruit de saison
Vendredi 11	Crudités Cabillaud - Sauce Raifort Salade de lentilles tiède Gouda Mousse au chocolat	Crudités Tourte Salade verte Fromage Fruit de saison
Samedi 12	Crudités Cuisse de Lapin à la moutarde Pâtes Haricots plats Tomme Fruits au sirop	Potage de légumes Gratin de légumes , Pdt et carottes Salade verte Crème anglaise
Dimanche 13	Crudités Roulé de Porc à la Forestière Pâtes Légumes Salade de fruits crus	Tartiflette Salade verte Yaourt aux fruits



MENU
DU 14/01/2019 AU 20/01/2019

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un Bon Appétit

MENU CLASSIQUE		
	MIDI	SOIR
Lundi 14	Crudités Paupiette de veau Purée de brocolis et pdt Yaourt Lingot cacao	Salade de tomates Charcuterie Pdt en robe des champs Fromage blanc Fruit de saison
Mardi 15	Salade de choucroute crue Langue de Boeuf Riz Légumes Savarin - Chanteneige fouetté	Potage Saucisse à griller Haricots à la tomate Yaourt
Mercredi 16	Crudités Escalope de Dinde Frites (au self) - Pdt rissolées (en structure et périscolaire) Chou blanc braisé Yaourt nature Pomme au four	Steak de veau haché Coquillettes Légumes Fromage Fruit de saison cru
Jeudi 17	Salade de haricots verts Boeuf en Daube Pâtes Jardinière de légumes Tomme Ananas au sirop	Endives au jambon Riz Banane
Vendredi 18	Salami - Crudités Filet de poisson pané - Citron Ebly Courgettes et Tomates Camembert Compote de fruits	Crudités Raclette Salade verte Fruit cru de saison
Samedi 19	Sardines - Beurre Palette à la Diable Polenta Chou rouge St Nectaire Fruit cru de saison	Salade de betteraves cuites Lasagne de Saumon aux Epinards Fruits au sirop
Dimanche 20	Terrine de légumes Poitrine de Canard à l'orange Mehlknepfle Légumes Petit suisse Dessert	Potage aux légumes Tourte Salade verte Fruit de saison