



NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 3 AU 9 DECEMBRE 2018

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
3-déc		4-déc		5-déc		6-déc		7-déc	
 Potage maison		 <u>Betteraves vinaigrette</u>	x			 <u>Salade de perles</u> <u>(perles de blé, surimi,</u> <u>mayonnaise au curry)</u>	x	 <u>Terrine de campagne*</u> <u>(à couper par vos soins)</u>	
 Carottes râpées à l'orange 		Potage à la tomate				Crêpe aux champignons		 <u>Chou rouge</u> <u>vinaigrette</u> 	x
Crêpe au fromage	x	Crêpe au fromage				 Betteraves vinaigrette		 Betteraves vinaigrette	
 <u>Poulet rôti</u>		 <u>Coquillettes</u> <u>aux dés de jambon*</u> <u>(plat complet)</u>	x			 <u>Emincé de bœuf</u> <u>mironton</u> 		 <u>Waterzoï de poisson</u>	
Accras de morue sauce curry		Nuggets de poisson / ketchup				Saucisse de Toulouse*	x	Emincé de volaille basquaise	x
		Coquillettes aux dés de volaille  (plat complet)	sans porc			Tarte aux poireaux			
Haché de veau	x	Haché de veau				Omelette		Omelette	
<u>Mélange de légumes oriental</u>		Coquillettes				<u>Chou braisé</u>		<u>Riz</u>	x
Semoule	x	Brocolis				Pommes vapeur		 Chou- fleur béchamel	
Haricots verts		Haricots verts				Frites	x	Frites	
<u>Yaourt sucré</u>		<u>Petit as ail et fines herbes</u>				<u>Gouda</u>		 <u>Camembert</u>	
Fromage bûchette	x	Petit moulé nature	x			Yaourt sucré	x	Petit suisse aromatisé	x
<u>Biscuit fourré fraise</u>		<u>Ananas frais</u> <u>(à couper par vos soins)</u>				<u>Fruit</u>	x	 <u>Moelleux maison</u> <u>aux fruits rouges</u>	
<u>Orange</u>	x	Yaourt aromatisé	x			Compote de pomme		Gélifié chocolat	x

























 Cuisiné maison
  Légume frais
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire
  Nouveauté
  Plat contenant du porc
  Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le VENDREDI 5 OCTOBRE

SEMAINE DU 10 AU 16 DECEMBRE 2018

LUNDI	10-déc	MARDI	11-déc	MERCREDI	12-déc	JEUDI	13-déc	VENDREDI	14-déc
 Pommes de terre mimosa		 Carottes râpées au citron 				 Potage maison		Saucisson à l'ail fumé*	x
 Céleri rémoulade		 Taboulé de blé	x			 Chou blanc vinaigrette 		Potage au cresson	
 Betteraves vinaigrette	x	 Betteraves vinaigrette				 Lentilles vinaigrette	x	 Lentilles vinaigrette	
Cordon bleu de volaille	x	 Boulettes de bœuf aux légumes	x			 Timbale de blé au jambon* (plat complet)	x	Colin meunière	
Poisson pané		 Quenelles de brochet sauce oseille				Escalope viennoise		 Emincé de volaille à l'italienne (sauce tomate, poivrons, olives) 	
						 Timbale de blé à la volaille (plat complet)			
Omelette		Omelette				Nuggets de poisson		Nuggets de poisson	x
Carottes braisées		Macaroni	x			Blé		Epinards	
 Lentilles maison	x	Courgettes				Haricots verts		Pommes vapeur	
Frites		Frites				Carottes		Carottes	x
 Camembert	x	Pointe de brie	x			 Neufchâtel AOP	x	Fondu Président	
Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé				Saint Paulin		Fromage fouetté Mme Loïk	x
Compote de pomme		Clémentine	x			Fruit		 Gâteau au yaourt maison	x
 Mousse au chocolat	x	Gélatifié vanille				Flan nappé caramel	x	Yaourt aromatisé	



 Cuisiné maison
  Légume frais
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire
  Nouveauté
 * Plat contenant du porc
  Provenance locale

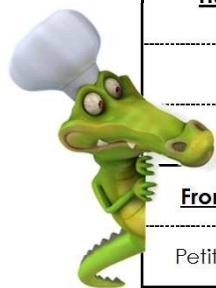


NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le VENDREDI 5 OCTOBRE

SEMAINE DU 17 AU 23 DECEMBRE 2018

LUNDI	17-déc	MARDI	18-déc	MERCREDI	19-déc	JEUDI	20-déc	VENDREDI	21-déc
Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	x	Betteraves vinaigrette						Salade verte	x
Museau vinaigrette*		Carottes râpées vinaigrette	x					Potage au cresson	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette						Betteraves vinaigrette	
Sauté de porc aux oignons grelots*		Hachis parmentier (plat complet)	x					Beignets de calamars sauce tartare	x
Accras de morue sauce curry	x	Rognons de bœuf forestière						<u>Œufs durs sauce Aurore</u>	
Nuggets de poisson		Nuggets de poisson						Tarte au fromage	
Haricots beurre		Purée						Carottes	
Blé		Courgettes						Farfalle	
Carottes	x	Carottes						Pommes vapeur	x
Fromage bûchette		Petit moulé nature						Petit moulé ail et fines herbes	
Petit suisse aromatisé	x	Yaourt sucré	x					Petit suisse sucré	x
Orange	x	Géllifié chocolat						Fruit	x
Yaourt aromatisé		Pomme	x					Géllifié vanille	



Cuisiné maison

Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française

Nouveauté

* Plat contenant du porc

Provenance locale