



SCOLAIRE 5 COMPOSANTES

Menu du mois de Décembre 2015

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 30 Novembre au 04 Décembre</b>	Laitue et dés de gouda Pot au feu et ses légumes Liégeois au chocolat	Carottes râpées Escalope de dinde à l'échalote Epinards à la crème Crème anglaise Biscuit	Pâté de campagne Rôti de porc à la sauge Purée de panais Fromage fouetté <b>Fruit de saison</b>	Duo de choux rouge et blanc Chili con poisson Riz Brie à la coupe Compote
<b>Du 07 Au 11</b>	Salade de lentilles Poulet Yassa Carottes persillées Emmental à la coupe Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Tartiflette Yaourt sucré Fruit de saison	Endives et dés de fêta Boeuf mironton Semoule Flan caramel	<b>Clafoutis aux légumes</b> Poisson pané et citron Haricots beurres persillés Cantafrais Barre d'ananas
<b>Du 14 Au 18</b>	Salade iceberg Raviolis à la provençale Cotentin Crème dessert à la vanille	Salade de pommes de terre Omelette Brocolis à la crème Coulommier à la coupe Fruit de saison	<b>Repas de Noël</b> <b>Salade et son croustillon à l'emmental</b> <b>Rôti de veau sauce aux cèpes</b> <b>Pommes pin</b> <b>Gâteau de Noël</b> <b>Chocolats de Noël et clémentine</b>	Salade de pâtes mexicaine Dos de colin sauce normande Flan de courges Chantailou Fruit de saison

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)