

ECOLES ELEMENTAIRES

MENUS DECEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020	Salade de riz à la Parisienne Saucisse de Toulouse <i>Saucisse pure volaille</i> Ratatouille Yaourt nature sucré Kiwi	Céleri rémoulade Nuggets de blé sauce enrobante à l'ail Haricots verts et champignons Tomme noire Crêpe sucrée	Roulé au fromage Jambon de dinde Pommes noisettes Brie Compote pomme banane	Taboulé Daube de boeuf et ses carottes persillées Fol épi Cocktail de fruits	Salade d'endives aux pommes vinaigrette au persil Pavé de colin napolitain Riz camarguais créole Fromage fondu président Crème dessert chocolat
			Goûter : Mini roulé au chocolat / poire		
Semaine du 7 au 11 décembre 2020	Carottes râpées vinaigrette Bolognaise de boeuf Pâtes papillons Carré de l'est Compote de pommes pêches	Salade de pommes de terre à l'échalote Colin pané et citron Chou fleur béchamel Fromage blanc sucré Clémentine	Salade de mâche & betteraves vinaigrette au basilic Rôti de veau sauce diablo Semoule Edam Tarte pomme abricot	Potage de légumes Façon tartiflette à la dinde Yaourt nature sucré Ananas	Cœur de laitue et œuf dur vinaigrette terroir Boulettes de soja tomate basilic sauce enrobante à l'ail Haricots verts et flageolets Fraidou Stracciatella aux copeaux de chocolat
			Goûter : Lait&poudre chocolat Galette Saint Michel / Banane	MENU DE NOËL	
Semaine du 14 au 18 décembre 2020	Taboulé Boulettes de veau au jus Petits pois & carottes Petit suisse aux fruits Compote de pommes	Salade coleslaw Sauté de bœuf sauce basquaise Pâtes macaronis Saint Paulin Clémentine	Cœur de palmier et maïs vinaigrette traditionnelle Chipolatas au jus Saucisse de volaille Polenta crémeuse à la carotte Yaourt aromatisé Pomme	Rillettes de saumon sur son toast salade mesclun Parmentier d'effiloché de canard Bûche de Noël Clémentine Papillote de Noël	Salade de lentilles vinaigrette terroir Omelette nature Courgettes en béchamel Fraidou Poire
			Goûter : Lait / Barre de chocolat / pain		

Innovation culinaire

Recette maison

Produits frais

Agriculture biologique

Label rouge

Toutes les vinaigrettes sont faites maison



ECOLE MATERNELLES

MENUS DECEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020	Salade de riz à la Parisienne Saucisse de Toulouse <i>Saucisse pure volaille</i> Ratatouille Kiwi	Nuggets de blé sauce enrobante à l'ail Haricots verts et champignons Tomme noire Crêpe sucrée	Jambon de dinde Pommes noisettes Brie Compote pomme banane	Daube de boeuf et ses carottes persillées Fol épi Cocktail de fruits	Salade d'endives aux pommes vinaigrette au persil Pavé de colin napolitain Riz camarguais créole Crème dessert chocolat
			Goûter : Mini roulé au chocolat / poire		
Semaine du 7 au 11 décembre 2020	Bolognaise de boeuf Pâtes papillons Carré de l'est Compote de pommes pêches	Salade de pommes de terre à l'échalote Colin pané et citron Chou fleur béchamel Fromage blanc sucré	Rôti de veau sauce diablo Semoule Edam Tarte pomme abricot	Potage de légumes Façon tartiflette à la dinde Ananas	Cœur de laitue et œuf dur vinaigrette terroir Boulettes de soja tomate basilic sauce enrobante à l'ail Haricots verts et flageolets Stracciatella aux copeaux de chocolat
			Goûter : Lait&poudre chocolat Galette Saint Michel / Banane	MENU DE NOËL	
Semaine du 14 au 18 décembre 2020	Taboulé Boulettes de veau au jus Petits pois & carottes Compote de pommes	Sauté de bœuf sauce basquaise Pâtes macaronis Saint Paulin Clémentine	Cœur de palmier et maïs vinaigrette traditionnelle Chipolatas au jus Saucisse de volaille Polenta crémeuse à la carotte Yaourt aromatisé	Rillettes de saumon sur son toast salade mesclun Parmentier d'effiloché de canard Bûche de Noël Clémentine Panilote de Noël	Salade de lentilles vinaigrette terroir Omelette nature Courgettes en béchamel Poire
			Goûter : Lait / Barre de chocolat / pain		

Innovation culinaire

Recette maison

Produits frais

Agriculture biologique

Label rouge

Toutes les vinaigrettes sont faites maison