

MENU CANTINE DU MOIS DE NOVEMBRE/DECEMBRE 2017

LUNDI 20

Salade pâtes/thon/maïs
Filet de poisson pané
Purée de potiron
P'tits Louis
Paires

LUNDI 27

Feuilleté au fromage
Omelette nature
Haricots verts
Kiwi

LUNDI 04/12

Taboulé
Filet de poulet
Brocolis/Chou-fleurs béchamel
Tartare
Clémentines

LUNDI 11/12

Concombres à la Bulgare
Rôti de bœuf
Petits pois paysanne
Gouda
Kiwi

LUNDI 18/12

Tomates /Mozarella
Pommes de terre et chou farcis
Yaourt nature*

MARDI 21

Petit salé
Lentilles
Cabécou*
Compote

MARDI 28

Concombres vinaigrette
Choucroute garnie
Fromage blanc

MARDI 05/12

Carottes rapées
Lapin à la moutarde
Blé
Tomme
Fruits déshydratés*

MARDI 12/12

Salade d'endives
Tartiflette
Compote

MARDI 19/12

Salade verte/Mais
Sauté d'agneau aux pruneaux
Semoule/légumes couscous
Leerdamer
Pêches au sirop

JEUDI 23

Salade de Mesclun
Poulet coco/curry
Boulghour
Yaourt aux fruits*

JEUDI 30

Bœuf à la tomate*
Farfalles
Camembert
Ananas frais

JEUDI 07/12

Salade aux dés de Mimolette
Blanquette de veau*
Riz
Pommes

JEUDI 14/12

Haricots verts vinaigrette
Filet de poisson à la Bordelaise
Quinoa*
Brebicous*
Bananes

JEUDI 21/12

Repas de Noël à définir

VENREDI 24

Escalope de dinde Viennoise
Courgettes au jus
Morbier
Bananes

VENREDI 01/12

Salade Coleslaw
Hachis parmentier de canard
Petits Suisses aux fruits

VENREDI 08/12

Rillettes de porc
Filet de poisson meunière
Ratatouille
Crème vanille

VENREDI 15/12

Betteraves rouges au cumin
Poulet rôti
Epinards
Comté
Tartes aux fruits

VENREDI 22/12

Salade de pâtes/Mozarella
Calamars à latomate
Carottes Vichy
St Moret
Clémentines

en rouge = plats préparés sur site

***plats à base de produits locaux**