

**MENUS PRIMAIRE ET COLLEGE NOVEMBRE-DECEMBRE 2018**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 5 novembre au 11 novembre	Salade de riz à l'orientale Salade de tortis à la californienne Poulet sauté au curry Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Kiwi	Chou rouge râpé-salade verte et croûtons Burger de veau à la tomate Fondue de courgette Purée de pommes de terre Brie Mousse au chocolat au lait Crème dessert au caramel	Carottes râpées-Endives et croûtons Aiguillette de colin panée Epinards hachés béchamel Pommes cube vapeur Mimolette Biscuit roulé au citron et abricot	Trio crudités (carottes jaunes oranges et navets) Salade du chef Cheese burger-Pommes noisettes Fromage blanc et sucre Orange
Période du 12 novembre au 18 novembre	Friand au fromage Sauté de porc à la diable <i>Colin meunière</i> Haricots verts à la tomate Yaourt aromatisé Clémentine IGP de Corse	Salade anglaise au cheddar-Salade de betteraves Hachis Parmentier maison Camembert Compote de pommes	Macédoine mayonnaise Pilons de poulet rôti Frites et ketchup Tartare ail et fines herbes Banane	Pomelos et sucre-Laitue iceberg et noix Steak haché et Dosette de ketchup Julienne de légumes(brocolis,haricots mungo,carottes) Riz créole Edam Liégeois vanille ou chocolat
Période du 19 novembre au 25 novembre	Carottes râpées Salade harmonie vinaigrette au caramel Viande pour Pot au feu Légumes du pot au feu Petit moulé nature Pêches au sirop	Salade de Haricots verts et maïs Chou-fleur vinaigrette Steak haché saumon sauce estragon Coquillettes et Fromage râpé Yaourt nature et sucre Poire	Cake au chorizo et olives Calamar à la romaine Courgettes en béchamel Semoule Tomme blanche Gâteau Portugais	Rillettes de poissons Trio de crudités méditerranéen Brandade de morue Flan à la vanille Fruit de saison
Période du 26 novembre au 2 décembre	Salade Coleslaw préparée Salade harmonie Paupiette de veau charcutière Chou-fleur persillé Purée de pommes de terre Camembert Liégeois à la vanille	Macédoine de légumes Chou méditerranéen Penne à la bolognaise Tomme noire Compote de fruits Compote pomme-fraise	Pâté de foie-Roulé de surimi payonnaise Rôti de porc sauce milanaise <i>Pavé de poisson mariné au citron</i> Poêlée de légumes Gouda Roulé au chocolat et à la fraise	Crêpe au fromage Raviolis Salade verte Fromy Pomme
Période du 3 décembre au 9 décembre	Blé à la provençale Salade de pommes de terre à l'échalote Cordon bleu Jardinière de légumes Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Salade anglaise au cheddar Céleri à la rémoulade Paëlla au poisson Gouda Flan à la vanille Flan au chocolat	Carottes râpées Pomelos et sucre Tartiflette aux lardons <i>Tartiflette à la dinde</i> Yaourt nature sucré Clémentine IGP de Corse	Salade endive pomme caramel noix Salade du chef Escalope de poulet au curry Bouquets de brocolis Fromage fondu Président Cake pépites chocolat spéculoos
Période du 10 décembre au 16 décembre	Laitue Iceberg et maïs Carotte, maïs et soja Boulettes de bœuf à la tomate Pommes campagnardes-Ketchup Brie Compote pomme-ananas Compote pomme-banane	Friand au fromage Colin pané et citron Ratatouille Penne Fromage blanc aux fruits Kiwi	Salade croquante Salade asiatique Saucisse de Toulouse <i>Poisson blanc gratiné au fromage</i> Lentilles au jus Fraidou Poire	Pâté forestier Roulade de volaille Rôti de veau au jus Haricots verts Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat Banane
Période du 17 décembre au 23 décembre	Taboulé Salade de riz à la parisienne Cordon bleu Chou-fleur béchamel Fromage blanc et sucre Pommes Rouges locales	Carottes râpées Salade coleslaw Steak haché sauce diable Tortis Tartare ail et fines herbes Flan nappé au caramel Fruit de saison Fromage râpé	Mousse de canard Rillettes de la mer au saumon Emincé de dinde sauce curcuma potiron Pommes smilles Bûche pâtissière au chocolat Père Noël en chocolat 12grs	Chou rouge râpé sauce à l'échalote Endives et croûtons Colin sauce brésilienne Choux romanesco Riz pilaf Camembert Compote de pommes