

MENUS MATERNELLES NOVEMBRE - DECEMBRE 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 5 novembre au 11 novembre	Poulet sauté au curry Haricots verts persillés Blé bio Yaourt aromatisé Kiwi	Carottes râpées au citron Burger de veau à la tomate Fondue de courgette Purée de pommes de terre Mousse au chocolat au lait	Crêpe au fromage Aiguillette de colin panée Epinards hachés béchamel Pommes cube vapeur Biscuit roulé au citron et abricot	Salade du chef Cheese burger Pommes noisettes 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 Clémentine IGP de Corse	Chou rouge râpé Hachis Parmentier maison Camembert	Pilons de poulet rôti Frites et ketchup Tartare ail et fines herbes Banane	Pomelos et sucre Steak haché et Dosette de ketchup Julienne de légumes(brocolis,haricots mungo,carottes) Riz créole Liégeois à la vanille
Période du 19 novembre au 25 novembre	Carottes râpées Viande pour Pot au feu Légumes du pot au feu Petit moulé nature	Salade de Haricots verts et maïs Steak haché saumon sauce estragon Coquillettes et Fromage râpé Poire	Calamar à la romaine Courgettes en béchamel Semoule Tomme blanche Gâteau Portugais	Brandade de Morue Flan à la vanille Fruit de saison
Période du 26 novembre au 2 décembre	Salade Coleslaw préparée Paupiette de veau charcutière Chou-fleur persillé Purée de pommes de terre Camembert	Macédoine de légumes Penne à la bolognaise Yaourt nature sucré	Taboulé Rôti de porc sauce milanaise <i>Pavé de poisson mariné au citron</i> Poêlée de légumes Roulé au chocolat	Colin meunière Fondue de courgette Blé bio Fromy Pomme
Période du 3 décembre au 9 décembre	Cordon bleu Jardinière de légumes Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Salade anglaise au cheddar Paëlla au poisson Gouda	Carottes râpées Tartiflette aux lardons <i>Tartiflette à la dinde</i> Clémentine IGP de Corse	Salade endive pomme caramel noix Escalope de poulet au curry Bouquets de brocolis Coquillettes Cake pépites chocolat spéculoos
Période du 10 décembre au 16 décembre	Laitue Iceberg et maïs Boulettes de bœuf à la tomate Pommes campagnardes Brie Ketchup	Colin pané et citron Ratatouille Penne Fromage blanc aux fruits Kiwi	Salade croquante Saucisse de Toulouse <i>Poisson blanc gratiné au fromage</i> Lentilles au jus Fraidou	Pâté forestier Poisson blanc gratiné au fromage Haricots verts Banane
Période du 17 décembre au 23 décembre	Cordon bleu Chou-fleur béchamel Blé bio Fromage blanc sucré Pommes Rouges locales	Carottes râpées Steak haché sauce diable Tortis et Fromage râpé Flan nappé au caramel Fruit de saison	Mousse de canard <i>Rillettes de la mer au saumon</i> Emincé de dinde sauce curcuma potiron Pommes smiles Bûche patissiere au chocolat Père Noël en chocolat	Endives et croûtons Colin sauce brésilienne Choux romanesco Riz pilaf Camembert