

Décembre 2023 Menus des écoles



LES COULEURS DES PLATS
VOUS PERMETTENT DE
VÉRIFIER LA PRÉSENCE
DES ÉLÉMENTS
INDISPENSABLES À UN
MENU

| | Du 4 au 10 | Du 11 au 17 | Du 18 au 24 |
|----------|---|--|--|
| Lundi | Rosti de légumes Purée d'épinards Petit moulé nature Flan nappé caramel | Emincé de volaille sauce pomme cannelle Légumes d'hiver Camembert Gélifié chocolat | Carottes râpées BIO vinaigrette Beignets de calamars / mayonnaise Riz aux oignons Liégeois chocolat |
| Mardi | Omelette Pommes vapeur Gouda à la coupe Clémentine | Mac'n cheese Petit suisse aromatisé Madeleine | Torsades aux légumes provençaux et fromage Petit moulé nature Compote de pomme |
| Mercredi | Raviolis Pâte à tartiner Gaufre nature | Saucisson à l'ail Ou pomme de terre vinaigrette* Pilon de poulet roti Torti Mousse au chocolat | Cake thon tomate du chef Cœur de colin sauce aux crevettes Pommes pins et Haricots verts Clémentine Bûche |
| Judi | Crêpe au fromage Ailerons de poulet Tex Mex Courgettes à la sauce tomate Yaourt onctueux Fraise BIO | Roti de bœuf Frites Crème de gruyère Fruit | Terrine basque ou cake thon tomate du chef * Emincé de volaille aux épices Pommes pins Clémentine Bûche |
| Vendredi | Saucisse de Francfort Ou cœur de colin sauce citron* Farfalle Petit moulé ail et fines herbes Fruit BIO | Potage légumes Feuilleté au saumon Carottes BIO/Pommes vapeur Flan nappé caramel | Jambon blanc Purée Camembert Yaourt aromatisé |

CRUDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CRU

CUIDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CUIT

PLAT PROTIDIQUE

VIANDE, POISSON, OEUF...

FÉCULENTS

POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE, PAIN...

PRODUITS LAITIERS

FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION

MATIÈRES GRASSES

BEURRE, CRÈME, HUILE...

PRODUITS SUCRÉS

SUCRE, PÂTISSERIES...

* SANS PORC

