

































MENUS DE DECEMBRE 2018



	Semaine du 3 au 7 DECEMBRE	Semaine du 10 au 14 DECEMBRE	Semaine du 17 au 21 DECEMBRE
LUNDI	Friand au fromage Pilon de Poulet  rôti aux herbes Carottes au jus Petit Suisse Nature Fruit de Saison 	Salade Verte  et dès de Comté Lasagnes saumon/épinards  Petits Suisses aux fruits 	Potage Crécy Escalope Milanaise  Chou-fleur et pom. de Terre en béchamel Kiri Fruit de Saison 
MARDI	Salade Verte  Rosbeef  Ecrasé de pommes de terre Formage Blanc  Abricots aux amandes grillées	Bouillon Vermicelle Pot au Feu (Bœuf  et légumes) Yaourt aromatisé 	Betteraves mimosa Sauté de veau  sauce forestière Gnocchi au fromage Bonbel Fruit de Saison 
MERCREDI	Carottes râpées  Filet de merlan pané Petits Pois  Eclair au chocolat	Coka sur son lit de salade (Feuilleté aux poivrons, tomates, oignons) Boulettes chasseur Ebly  Fruit de Saison 	Salade de riz au thon et tomates Daube  à la provençale Carottes au jus Yaourt nature 
JEUDI	Potage de légumes à la Vache Qui Rit Raviolis à l'Emmental  Emmental râpé Fruit de Saison 	Velouté de légumes d'hiver  Omelette façon pizza* Haricots Verts  Fruit de Saison 	MENU DE NOEL <i>Cocktail de Noël</i> <i>Bouchées festives (saumon, crevettes, ...)</i> <i>Suprême de volaille forestier</i> <i>Pommes Duchesse</i> <i>Chavroux</i> <i>Farandole de desserts</i>
 VENDREDI	Filet de sole sce bonne femme Purée de Courge Butternut  et  Emmental  Tarte tatin maison	Carottes râpées  Hachis Parmentier (haché pur bœuf ) Samos Crème dessert au chocolat	Concombres au yaourt Spaghettis  à la catalane + râpé (thon/ crevettes/ câpres) Compote de pommes 

De plus, les menus sont accompagnés **de pain BIO** et comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent.
Ils sont établis par une diététicienne diplômée.
Sur la semaine, au moins deux plats de légumes cuits sont proposés en accompagnement.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)

* : recette du mois

