



RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 décembre 2019

DEJEUNER

DINER

LUNDI 02-déc	crudités/ feuilleté au fromage/ taboulé sauté de porc aux pruneaux/ aiguillettes de poisson semoule au curry/ carottes Vichy/ haricots rouges cuisinés Fromage / yaourt nature Fruit / tarte au chocolat/ brassé aux fruits	salade, emmental , croutons paupiette de dinde sauce forestière purée d'artichauts et pommes de terre Fromage / yaourt nature Fruit / chausson aux pommes
MARDI 03-déc	crudités/ salade mer du Nord/ œufs durs bœuf bourguignon/ escalope de dinde pommes de terre rôties / épinards à la crème /céréales Fromage / yaourt nature Fruit / entremet spéculos/ crème Mont Blanc	macédoine de légumes jambon au miel torti 4 couleurs au basilic Fromage / yaourt nature Fruit / glace
MERCREDI 04-déc	crudités/ feuilleté bolognaise/ salade strasbourgeoise cordon bleu/ pilons de poulet à l'orientale gratin pommes de terre et potimarron/ poêlée méridionale/ céréales Fromage / yaourt nature Fruit / éclair au chocolat ou au café	surimi mayonnaise poitrine de veau farcie flageolets Fromage / yaourt nature Fruit/ flan au caramel
JEUDI 05-déc	crudités/ pâtes BIO vinaigrette/ terrine de légumes nuggets de pois chiches BIO/ galette aux haricots rouges BIO riz Bio/ haricots panachés Fromage / yaourt nature Fruit/ crème brûlée/ muffin	pâté de campagne omelette à la tomate poêlée bretonne Fromage / yaourt nature Fruit / gâteau aux fruits
VENDREDI 06-déc	crudités/ quiche aux poireaux/ sardines steak haché sauce béarnaise/ poisson du jour frites/ purée à la carotte Fromage / yaourt nature Fruit/ mousse aux fruits/ yaourt à la mangue	Salade verte à disposition

La providseure

V. Lukic

La gestionnaire

M.H. Suligoj