

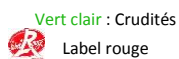


Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caissedesecoles16.org

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
4 A U 8	Déjeuner	Concombre vinaigrette Sauté de veau marengo Carottes braisées AB Fromage blanc Madeleine	Betteraves vinaigrette Saumonette au cerfeuil Coquillettes AB Cantafrais Orange	Velouté poireaux - pdt Tomates farcies Boullgour Emmental AB Kiwi	Champignons aux herbes Escalope de dinde à la crème Purée Bleu Compote de pommes AB	Soupe de poisson Filet de merlu Jardinière de légumes Saint Morêt AB Semoule au lait
	Goûter	Pain restauration	Pain AB	Pain restauration Lait aromatisé - moelleux chocolat	Pain restauration	Pain
	Suggestions pour le soir	Potage de légumes Spaghetti bolognaise Plateau de fromages Fruit de saison	Potage Esaü Endives au jambon gratinées Salade verte Fruit de saison	1/2 pamplemousse Gratin de courgettes Sardines à l'huile d'olive Crème dessert chocolat	Potage de légumes Quiche aux poireaux Plateau de fromages Fruit de saison	Céleri rémoulade Risotto Petit suisse Pêches au sirop
1 1 A U 1 5	Déjeuner	Potage aux vermicelles Cuisse de poulet rôti Haricots beurre Crème dessert praliné Clémentines	Chou rouge râpé Rosbeef Frites AB Bûche de chèvre Compote pomme banane	Salade verte Escalope de veau hachée Courgettes AB Saint Paulin Donut's	Avocat vinaigrette Macaronis au gratin Poêlée méridionale Yaourt vanille AB Pomme	Velouté de légumes verts Blanquette de poisson Riz créole AB Petit moulé nature Abricots au sirop
	Goûter	Pain AB	Pain restauration	Pain restauration Pain d'épices et jus d'ananas	Pain AB	Pain de restauration
	Suggestions pour le soir	Potage carottes/coriandre Champignons farcis Yaourt Fruit de saison	Pizza 4 saisons Salade verte Plateau de fromages Compote pomme cassis	Magrets de canard Pommes de terre aux oignons Petits suisses Fruit frais de saison	Maquereau en papillote Boullgour aux petits légumes Salade verte Mousse au chocolat	Œuf mollet Gratin de légumes Fromage frais en faisselle Corbeille de fruits
1 8 A U 2 2	Déjeuner	Velouté de tomate basilic Escalope de porc charcutière Polenta Saint-Nectaire Poire	Pomelos Filet de poisson meunière Gratin de brocolis AB Brie Gâteau basque	Velouté de carottes Steak haché Pennes AB Kiri Cocktail de fruits		Pizza au fromage Filet de colin sauce ciboulette Navets caramélisés P'tit Cabray Banane
	Goûter	Pain AB	Pain AB	Pain restauration Clémentines - Pain au lait	Pain tradition	Pain AB
	Suggestions pour le soir	Velouté aux champignons Quenelles sauce aurore Chou fleur Fromage blanc aux fruits d'hiver	Salade de Mesclun Pâtes aux épinards et au fromage Jambon de Paris Ananas chantilly	Fajitas au poulet Poêlée de légumes aux herbes fraîches Plateau de fromages Fruit frais	Potage de légumes Pizza jambon - champignons Salade verte Semoule au lait	Spaghetti sauce carbonara Salade verte Fruit de saison

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages

La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc



Vert clair : Crudités

Label rouge

Vert foncé : Cuidités

AB Agriculture bio

Rouge : Protéines animales

VF Viande Bovine Française

Marron : Féculents

Q critères qualité certifiés

Bleu : Produits laitiers

en italique : produits de saison

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Joyeux Noël
et
Bonne Année 2018