






**MENU ECOLES DU 26 NOVEMBRE 2018 AU 11 JANVIER 2019**

	<b>lundi 26 novembre</b>		<b>mardi 27 novembre</b>			<b>jeudi 29 novembre</b>		<b>vendredi 30 novembre</b>
lc	<i>soupe de légumes</i>	ft,c,vpo	<b>piémontaise</b> au thon		lc	<i>soupe de légumes</i>	c, fr	<i>chou blanc / fromage</i>
vpo	bœuf au paprika	vpo	rôti de porc orloff		vpo	poule au riz	vpo	poisson sauce agrumes
ft	<b>pâtes</b>	lc	haricots verts		ft	<b>riz</b>	lc	<b>julienne de légumes</b>
fr, c	fromage / fruit	pl	danonimo aux fruits mixés		fr, c	fromage / <i>fruit</i>	ft, pl	brownies crème anglaise
	<b>lundi 3 décembre</b>		<b>mardi 4 décembre</b>			<b>jeudi 6 décembre</b>		<b>vendredi 7 décembre</b>
ft,c,vpo	salade côte ouest	c	<b>carottes râpées aux raisins</b>		c, vpo	<i>chou rouge au thon</i>	lc	<i>soupe de légumes</i>
vpo	rôti de veau	vpo	couscous poulet/merguez		vpo	sauté de porc	vpo	poisson meunière citron
lc	<b>carottes vichy</b>	lc, ft	<b>légumes / semoule</b>		lc	jardinière de légumes	ft	<b>pommes de terre</b>
fr, c	fromage / <i>fruit</i>	pl	crème dessert vanille		pl, ft	<b>riz au lait</b>	fr, c	fromage / <i>fruit</i>
	<b>lundi 10 décembre</b>		<b>mardi 11 décembre</b>			<b>jeudi 13 décembre</b>		<b>vendredi 14 décembre</b>
lc,ft	<i>soupe de légumes</i>	c	<i>salade de</i> mâche		c	salade d'endives	lc	<i>soupe de légumes</i>
vpo	escalope de dinde tandori	vpo	rougaille saucisse		vpo	poisson sauce asiatique	vpo, ft	<b>lasagnes</b> Bolognaise
lc	petits pois / <b>carottes</b>	lc, ft	<i>légumes / riz</i>		lc, ft	<b>purée de carottes</b>	c	salade verte
fr, c	fromage / fruit	pl	petits suisses		pl	<b>entremet chocolat</b>	fr, c	fromage / <i>fruit</i>
	<b>lundi 17 décembre</b>		<b>mardi 18 décembre</b>			<b>jeudi 20 décembre</b>		<b>vendredi 21 décembre</b>
lc, c	<i>betteraves rouges et pommes</i>	vpo	mousse de canard		ft, c, vpo	salade niçoise	lc, pl	<b>soupe à l'oignon emmental croûtons</b>
vpo	tadjine d'agneau	vpo	filet mignon forestier		vpo	sauté de dinde forestier	vpo	poisson sauce champignons
ft	<b>semoule / couscous</b>	ft	frites		lc	petits pois / haricots verts	ft	cœur de blé
pl	velouté aux fruits	pl, c	bûchette glacée / clémentine Père Noël au chocolat		fr, c	<b>fromage / fruit</b>	c	<i>salade de fruits frais</i>
	<b>lundi 7 janvier</b>		<b>mardi 8 janvier</b>			<b>jeudi 10 janvier</b>		<b>vendredi 11 janvier</b>
lc	<i>soupe de légumes</i>	ft,c,vpo	salade de perles au saumon		lc	<i>soupe de légumes</i>	vpo	rillettes de porc / cornichons
vpo	palette à la diable	vpo	sauté de bœuf hongrois		vpo	poulet rôti	vpo	calamar au chorizo à l'armoricaine
ft	<b>purée pommes de terre</b>	lc	<b>jardinière de légumes</b>		lc	petits pois / <b>carottes</b>	ft	<b>céréales gourmandes</b>
fr,c	fromage / <i>fruit</i>	pl	crème dessert vanille		ft	galette des rois	pl, lc	fromage blanc / pommes cuites

\* Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras.

\* Abréviations : pl/produit laitier - fr/fromage - vpo/viande poisson œuf - lc/légumes cuits - c/crudités - ft/féculeux.

\* Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

\* La liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine (Mr Desbois 02.96.47.13.15).

\* Toutes nos viandes sont d'origines françaises.