

MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

du 3 décembre au 4 JANVIER 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 3 au 7 décembre 2018				
Salade de blé multicolore Poisson pané au citron Petits pois au jus Fromage blanc fermier aux fruits 	Macédoine de légumes à la mayonnaise Haché de veau en sauce Pâtes  Fromage fermier  Mousse au chocolat	Endives aux noix Aiguillette de volaille au curry Riz Pavé daphinois Compote de pommes  	Crêpe au fromage Filet de lieu en papillote  Carottes vichy   Crème au caramel et son biscuit	Salade de mâche  Rôti de bœuf Mogettes  Mimolette Abricots au sirop
Semaine du 10 au 14 décembre 2018				
Salade verte et maïs  Poulet fermier  Poêlée de légumes Emmental Tarte au chocolat revisitée 	Salade composée  Raviolis gratinés Yaourt sucré Fruit	Piémontaise Saumon en papillote  Carottes à la crème  Fromage fermier  Fruit	Chou blanc en vinaigrette   Paupiette de veau en sauce  Lentilles blondes  Yaourt sucré Compote	Velouté de potiron  Omelette aux pommes de terre Fromage de chèvre Fruit  
Semaine du 17 au 21 décembre 2018				
Mâche et mimolette  Sauté de porc en sauce  Coquillettes au beurre Compote	REPAS DE NOEL 	Carottes râpées   Jambon braisé Haricots blancs  Emmental Riz au lait 	(Goûter de Noël) Pâtes à la carbonara  Compote 	Endives aux noix et emmental Cabillaud sauce citronnée  Boulgour Crème dessert à la vanille
Semaine du 24 au 28 décembre 2018				
Céleri rave Boudin noir Purée de pomme de terre Pavé daphinois Fruit	Foie gras de canard Filet mignon de porc Fagot d'asperges Livarot Dessert gourmand	Œufs mimosa Steak haché au jus Lentilles à la graisse d'oie Samos Compote	Terrine de poisson Sauté d'agneau au citron confit  Pommes dauphines Saint Paulin Fruit	Pâté de campagne Meunière de poisson citronné Petits pois Yaourt nature Fruit
Semaine du 31 décembre au 4 janvier 2019				
Pâté en croûte Saucisse de Toulouse Haricots verts Fromage Compote	Saumon fumé Magret de canard Gratin de pommes de terre Cantal Bavarois aux fruits	Jambon blanc Cuisse de poulet marinée Purée de légumes Fromage de chèvre Semoule au lait	Crêpe au fromage Filet de poisson en sauce Julienne de légumes Fromage blanc Fruit	Salade composée Rôti de bœuf Flageolets Yaourt sucré Fruit



PRODUITS LOCAUX



PRODUIT BIO



FAIT MAISON



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les fruits et légumes fournis par le jardin des Mys'Terres.

MENUS REPAS A DOMICILE du 3 décembre au 5 JANVIER 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Semaine du 3 au 7 décembre 2018					
Salade de blé multicolore Poisson pané au citron Petits pois au jus Fromage blanc fermier aux fruits 🍇	Macédoine de légumes à la mayonnaise Haché de veau en sauce Pâtes 4B Fromage fermier 🍷 Mousse au chocolat	Endives aux noix Aiguillette de volaille au curry Riz Pavé daphinois Compote de pommes 4B 🍷	Crêpe au fromage Filet de lieu en papillote 🏠 Carottes vichy 🏠 🍷 Crème au caramel et son biscuit	Salade de mâche 🍷 Rôti de bœuf Mogettes 🏠 Mimolette Abricots au sirop	Salade parisienne Emincé de porc à la moutarde 🏠 Ratatouille Yaourt gourmand Fruit
Semaine du 10 au 14 décembre 2018					
Salade verte et maïs 🍷 Poulet fermier 🍷 Poêlée de légumes Emmental Tarte au chocolat revisitée 🏠	Salade composée 🍷 Raviolis gratinés Yaourt sucré Fruit	Piémontaise Saumon en papillote 🏠 Carottes à la crème 🍷 Fromage fermier 🍷 Fruit	Chou blanc en vinaigrette 🍷 🏠 Paupiette de veau en sauce 🏠 Lentilles blondes 🏠 Yaourt sucré Compote	Velouté de potiron 🍷 Omelette aux pommes de terre Fromage de chèvre Fruit 🍷 4B	Assortiment de charcuterie Meunière de poisson Pommes de terre vapeur 4B 🍷 Yaourt Fruit
Semaine du 17 au 21 décembre 2018					
Mâche et mimolette 🍷 Sauté de porc en sauce 🏠 Coquillettes au beurre Compote	REPAS DE NOEL 	Carottes râpées 🍷 🏠 Jambon braisé Haricots blancs 🏠 Emmental Riz au lait 🏠	(Goûter de Noël) Pâtes à la carbonara 🏠 Compote 4B	Endives aux noix et emmental Cabillaud sauce citronné 🏠 Bulgour Crème dessert à la vanille	Salade composée Escalope de volaille à la crème Petits pois carottes petits délices 🍷 Fruit
Semaine du 24 au 28 décembre 2018					
Céleri rave Boudin noir Purée de pomme de terre Pavé daphinois Fruit	Foie gras de canard Filet mignon de porc Fagot d'asperges Livarot Dessert gourmand	Œufs mimosa Steak haché au jus Lentilles à la graisse d'oie Samos Compote	Terrine de poisson Sauté d'agneau au citron confit 🏠 Pommes dauphines Saint Paulin Fruit	Pâté de campagne Meunière de poisson citronné Petits pois Yaourt nature Fruit	Pomelos Rôti de porc au jus Poêlée de légumes Camembert Cocktail de fruits

Semaine du 31 décembre au 4 janvier 2019

Pâté en croûte Saucisse de Toulouse Haricots verts Fromage Compote	Saumon fumé Magret de canard Gratin de pommes de terre Cantal Bavaoia aux fruits	Jambon blanc Cuisse de poulet marinée Purée de légumes Fromage de chèvre Semoule au lait	Crêpe au fromage Filet de poisson en sauce Julienne de légumes Fromage blanc Fruit	Salade composée Rôti de bœuf Flageolets Yaourt sucré Fruit	Velouté de légumes Escalope de porc au jus Carottes à la crème Tomme Compote
--	--	--	--	--	--



PRODUITS LOCAUX



PRODUIT BIO



FAIT MAISON



Nous vous souhaitons tous nos vœux pour cette nouvelle année.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les fruits et légumes fournis par le jardin des Mys'Terres.