



Menus scolaire

Du 26 novembre au 11 janvier 2019

	LUNDI	ref GEM	MARDI	ref GEM	JEUDI	ref GEM	VENDREDI	ref GEM
Du 26 nov au 30 novembre 2018	Choux blanc/lardons		Bouillon de volaille au vermicelle		Salade verte au cervelas		Cœur de blé en salade	
	Escalope de dinde		steak		Brandade de morue		Rôti de porc	
	Pommes de terre persillées		Haricots verts				Epinards béchamel	
	Abricots au sirops		Fromage + Kiwis		Compotes		Clémentines	
Du 03 au 07 décembre 2018	Salade de riz		Velouté de citrouille		Carottes râpées		Salade composée	
	Goulasch de bœuf		Poisson		Saucisse		Escalope de poulet	
	Carottes fondantes		Pâtes bio		lentilles		Petit pois/carottes	
	Yaourts		Fruits		Salade de fruits au sirop		Pâtisserie maison	
Du 10 au 14 décembre 2018	Radir noir		Salade d'automne (Pommes, champignons, fromage, noix)		Crème de Potimarron		Salade duxelloise	
	Curry d'agneau		Escalopes de porc		Poulet rôti		Poisson pané	
	Riz basmati		Epinards au jus		Frites		Brocoli béchamel	
	Yaourts		Fruits de saison		Pommes		Compote	
MENU DE NOEL								
Du 17 au 21 décembre 2018	Salade toxane (pâtes, thon, tomates, féta, poivron, olives)		Saumon fumé		Betteraves râpées		Crème de haricots à la coco	
	Emincé de porc		Sauté de canards à l'orange		Bœuf à la provençale		Poisson	
	Salsifis		Pommes persillées		Coquillettes		Poêlée de légumes croquant	
	Fruits		Fromage Pays Bûches Maison		Fromage blanc		Fruits	
Du 07 au 11 janvier 2019	Céleri rémoulade		Salade composée		Œufs mimosa		Chou rouge	
	Poisson		Escalope de Poulet		Tartiflette		Rôti de veau	
	Riz		Choux fleurs au jus				Duo de carottes	
	Pommes au sirop et caramel		Fruits		Fruits		galette frangipane	

Toutes les viandes servis sont d'origine Française

Tous les plats sont élaborés sur place

Bon APPETIT!



Menus conformes au contrôle du GEM-RCN
(sous réserve des fiches techniques)

Menus validés par Vanessa Payement,
Diététicienne-Nutritionniste