

Le calendrier de l'Avent du SICOVAL

Menus

D
E
C
E
M
B
R
E

2017

Mardi

Crêpe aux champignons
Pépites de poisson meunière
Epinards à la crème
Gouda
Fruit de saison

19

8 Vendredi

Betteraves et féta en vinaigrette
Sauté de veau* aux pruneaux
Haricots beurre persillés
Donut au sucre

20 Mercredi

Tarte au *poireau*
Paupiette de veau à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts **BIO**  au jus
Fruit de saison

13

Mercredi

Œuf dur en mayonnaise
Filet de poisson au curry
Riz
Camembert
Fruit de saison

Mercredi

Lentilles en salade
Quenelles de brochet à la tomate
Mesclun
Yaourt sucré **BIO**
Biscuit

6

Jeudi

Potage de légumes maison et croustons
Omelette aux lardons
Piperade
Cantal doux
Banane

14

Jeudi 21

Mousse de canard

Bouchée à la « *Renne* »

Riz sauvage

Bûche glacée vanille
Clémentine


Surprise de Noël

REPAS DE NOEL




Mardi

Pâté de campagne

Spaghettis bolognaise (viande hachée **BIO** 
Emmental râpé
Fruit de saison

12

22 Vendredi

Chou blanc et cantal
Nuggets de poulet
Gratin de courgettes et pommes de terre
Compote de pomme **BIO** 

22

11 Lundi

Laitue parisienne
Filet de poisson frais aux petits légumes
Purée de pomme de terre
Compote


11

Vendredi

Salade coleslaw
Sauté de bœuf* au pain d'épices
Pommes noisette
Crème dessert vanille

15

Lundi

Croque-monsieur
Haut de cuisse de poulet rôti
Pilon de poulet rôti (maternelle)
Petits pois **BIO**  aux oignons
Fruit de saison

4

Jeudi

Salade de chèvre chaud en vinaigrette au miel
Poisson pané
Coquillettes
Fruit de saison

7

18 Lundi

Mâche et croustons en vinaigrette balsamique
Saucisse grillée
Purée de pois cassés
Fromage blanc aux fruits

18

Mardi

Carottes râpées en vinaigrette
Brandade de poisson
Yaourt aux fruits mixés

5

Sicoval
Le Sud-Est
Toulousain