

MENUS SANS PORC ET SANS VIANDE

Du mois de: DECEMBRE 2018

Lundi 3

Betteraves en vinaigrette aillée
Filet de poisson frais au citron
Purée de potiron
Yaourt vanille BIO

Mardi 4

Mâche en vinaigrette
Poisson pané
Pommes noisette
Saint paulin
Fruit de saison

Mercredi 5

Carottes râpées en vinaigrette à l'échalote
Bouchée à la reine de la mer
Riz
Kiri
Abricots secs

jeudi 6

Potage de légumes et emmental en dés
Pané de blé emmental/épinards
Petits pois BIO aux lardons
Eclair au chocolat

Vendredi 7

Œuf dur et mayonnaise
Spaghettis
Saumon sauce tomate
Emmental râpé IGP
Fruit de saison

Lundi 10

Laitue et cantal en vinaigrette à l'échalote
Couscous Boulettes de soja
Semoule aux raisins
Compote

Mardi 11

Tarte au thon
Filet de poisson meunière
Beignets de chou-fleur
Roitelet
Fruit de saison

Mercredi 12

Pamplemousse
Omelette
Piperade
Dessert lacté
Biscuit

jeudi 13

Potage au potiron
Poisson pané
Epinards à la crème
Yaourt sucré BIO

Vendredi 14

Chou blanc et mimolette vinaigrette moutarde ancienne
Filet de colin aux pruneaux
Blé
Mousse au chocolat

Lundi 17

Pommes de terre pêcheur
Gallettes de quinoa
Haricots verts persillés
Gouda BIO
Fruit de saison

Mardi 18

Carottes râpées à l'orange
Quenelle de brochet à la tomate
Riz
Crème dessert vanille

Mercredi 19

Laitue et fromage
Filet de poisson
Gratin dauphinois
Fruits au sirop

MENU DE NOEL

jeudi 20

Tarte aux oignons
Paupiette de saumon
Pommes grenailles
Bavarois framboise
Clémentine

Vendredi 21

Salade de lentilles
Nuggets de blé
Purée de carottes
Brie de Meaux
Fruit de saison

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques