

MENUS DES ÉCOLES

Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 déc. au 06 déc.	<p>Boeuf braisé Filet de poisson au cumin Carottes et pommes vapeur Munster Fruit Goûter : fruit, yaourt, quatre quarts</p>	<p>Repas végétarien Légumes façon mexicaine Riz Saint Paulin Fruit Goûter : compote, pain, miel</p>	<p>Endives et vinaigrette à l'orange Poulet rôti Ometette Petits pois Gâteau de semoule Goûter : pain au lait, confiture, fruit</p>	<p>Repas végétarien Concombre au fromage blanc Poêlée de pennes à la piperade Cantal Mousse au chocolat Goûter : jus de fruits, fromage blanc, madeleine</p>	<p>Radis et beurre Filet de poisson à l'aneth Boulettes d'agneau à l'orientale Boulgour Yaourt aux fruits Goûter : pain au lait, pâte à tartiner, compote</p>
Du 09 déc. au 13 déc.	<p>Carottes râpées et maïs Pavé de poisson sauce mexicaine Croustillant au fromage Haricots verts Yaourt Goûter : fruit, pain, miel</p>	<p>Repas végétarien Salade verte et oeuf Blésotto crémeux aux petits légumes Gouda Mousse au chocolat Goûter : compote, pain au lait, fromage blanc</p>	<p>Endives et vinaigrette Rôti de boeuf aux oignons Omelette Fondue de poireaux et pommes de terre Fromage blanc aux fruits Goûter : yaourt, mini roulé, jus de fruits</p>	<p>Repas végétarien Tarte aux légumes Salade verte Saint Nectaire Riz au lait Goûter : fruit, pain, fromage</p>	<p>Saucisse de Strasbourg Filet de poisson au four Purée de chou-fleur Camembert Fruit Goûter : biscuit, petit suisse aromatisé, fruit</p>
Du 16 déc. au 20 déc.	<p>Repas végétarien Bettraves et oeuf dur Gratin de coquillettes Salade verte Petit suisse aux fruits Goûter : pain, barre de chocolat, fruit</p>	<p>Sauté de veau au curcuma Filet de poisson Purée de carottes Cantal Fruit Goûter : fruit, brioche, confiture</p>	<p>Repas végétarien Potage de légumes Galette de quinoa à la provençale Brocolis à la béchamel Brie Flan à la vanille Goûter : fruit, biscuit Palmier, lait</p>	<p>Repas de Noël Samoussa aux légumes Filet de dinde à la crème Feuilleté au saumon à l'oseille Pommes forestines Sapin au chocolat Jus de fruits et surprise Goûter : biscuit, petit suisse aromatisé, fruit</p>	<p>Poisson pané Rôti de porc Boulgour pilaf Saint Paulin Fruit Goûter : compote, pain au lait, miel</p>
Du 23 déc. au 27 déc.	<p>Pomelos Daube de boeuf Filet de colin à l'oseille Petits pois Semoule au lait Goûter : yaourt aromatisé, cake, fruit</p>	<p>Duo de céleri et maïs rémoulade Rôti de dinde à l'ail Quiche au fromage Carottes braisées Yaourt aromatisé Goûter : fruit, pain au lait, barre de chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>Poisson au four Nuggets de poulet Frites Edam Fruit Goûter : fruit, pain, beurre</p>	<p>Repas végétarien Bolognaise de lentilles Tortis Chanteneige Fruit Goûter : compote, yaourt, biscuit Gaillardise</p>

1 céréales, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques, 15 gluten liste des 14 ingrédients allergènes : céréales contenant du gluten c'est-à-dire, blé, seige, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes majeurs.