




MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2017



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
SALADE DE CHOU CHINOIS * ET COMTÉ CHIPOLATAS PENNES FROMAGE BLANC CLEMENTINE* PAIN ORIENTAL	SALADE DE MAÏS NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE CAROTTES* BRAISÉES BRIE DANETTE CHOCOLAT PAIN RUSTIQUE	SALADE DE PÉPINETTES (maïs,poivrons,tomates) CORDON BLEU/ <u>FILET DE POULET</u> ÉPINARDS A LA CRÈME ET LEERDAMMER CAMEMBERT POMME* BIO	SALADE DE CAROTTES* BIO SAUTÉ DE BŒUF LABEL AVEYRON LENTILLES DU LAURAGUAIS À LA MOUTARDE ECIR DE L'AUBRAC GATEAU SABLÉ DE ST GEORGES D'ORQUES	SOUPE DE VERMICELLE HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI GRATIN DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS ASSORTIMENT DE FROMAGE POIRE*
FROMAGE BLANC/ BISCUIT/ FRUIT*	PAIN CHOCOLAT/FRUIT*	BRIOCHE TRESSÉE CONFITURE/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/ JUS DE FRUIT	BARRE BRETONNE/ FRUIT*
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
NEMS À LA DINDE POISSON GRILLÉ SAUCE PROVENCALE HARICOTS VERTS TOMME BLANCHE POMMES* BIO	SOUPE DE LÉGUMES EMINCÉ DE PORC A L'INDIENNE SEMOULE EDAM CRÊPE AU SUCRE	ŒUFS DURS MAYONNAISE LÉGUMES FARCIS AU BŒUF RIZ SAUCE TOMATE FROMAGE FRAIS AUX FRUITS FRUIT DE SAISON* PAIN AU PAVOT	SALADE DE MACHE* BIO SAUCISSE AVEYRONNAISE ALIGOT DE L'AUBRAC FROMAGE DE CHEVRE DU SALAGOU KIWI* DU GARD	SALADE DE BETTERAVES À LA SCANDINAVE TAGLIATELLES AU SAUMON ET TOMATES SECHÉES GOUDA CLÉMENTINE*
CREPE AU SUCRE/ COMPOTE	CÉRÉALES LAIT/FRUIT*	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ JUS DE FRUIT	PAIN BEURRE MIEL/ FRUIT*	FROMAGE BLANC/ FRUIT*
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
VELOUTÉ DE POTIRON À LA VACHE QUI RIT PAUPIETTE DE VEAU FORESTIÈRE PETIT POIS À L'ETUVÉ ASSORTIMENT DE FROMAGE ORANGE*	SALADE DE POIS CHICHE AUX OLIVES BEIGNET DE CALAMARS/ <u>MERLU BLANC</u> CHOU ROMANESCO À LA CRÈME BEAUFORT COMPOTE DE POMME PAIN AUX CÉRÉALES	REPAS DE NOEL DE L'ALSH 	REPAS DE NOEL SELF DES CIGALES  GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT*	REPAS DE NOEL SELF DE LA GARDIOLE  GATEAU ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUITS*
PAIN BEURRE MIEL/ JUS DE FRUIT	BRIOCHE CONFITURE/ FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	YAOURT A BOIRE/ COMPOTE	TORSADE CHOCOLAT/ FRUIT*
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
FÉRIÉ	FEUILLETÉ AU FROMAGE POULET JAUNE DU GARD POELÉE DE LÉGUMES FONDANTS GERVAIS VANILLE KIWI*	MACÉDOINE DE LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC CÉRÉALES GOURMANDES BRIE FRUIT AU SIROP	SALADE FRISÉE*BIO DE CAPESTANG SAUTÉ DE PROC LABEL AVEYRON RIZ CAMARGUAIS ET CHOU VERT* DE MAUGUIO PETIT LODÉVOIS TARTE TROPÉZIENNE	THON VINAIGRETTE CANNELONI AU BOEUF SALADE VERTE* BIO YAOURT NATURE BANANE* BIO
	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ FRUIT	PAIN AU LAIT CONFITURE/ FRUIT	GATEAU AU YAOURT / FRUIT	CHAUSSON AU POMME/ JUS DE FRUIT

*légumes et fruits de saison sous réserve d'éventuelles modifications ** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) avec traçabilité et test E.S.B

Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOÛTERS	CRÊCHE	MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN BIO