



MENU RESTAURATION SCOLAIRE DECEMBRE 2009

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2009</b>				
<b>MENU SAVEURS D'ASIE</b>				
Pomelos + sucre Jambon braisé Haricots blancs à la tomate Flamby Fruit <b>Chocolat + pain</b>	Endives et thon vinaigrette Pâtes farfalles carbonara Fromage <b>Compote aux fruits Bio</b>  <b>Yaourt mixé aux fruits</b>	Potage vermicelle Escalope de volaille sauce soja Riz cantonnais Fromage Salade de fruits exotiques <b>Fromage</b>	Taboulé Rôti de bœuf Jardinière de légumes Fromage blanc vanillé Ananas en barre <b>Fromage + pain</b>	Salade verte au gouda Brandade de morue Crème chocolat Cookie  <b>Compote</b>
<b>SEMAINE DU 7 AU 11 DECEMBRE 2009</b>				
Céleri remoulade Omelette au fromage Haricots verts persillés Riz au lait Madeleine <b>Pâte de fruit + pain</b>	Betteraves rouges Hâché de volaille Petits pois carottes Fromage Fruit <b>Yaourt aux fruits</b>	Potage Moussaka Salade verte Fromage Mousse au chocolat <b>Yaourt à boire</b>	<b>Carottes râpées Bio vinaigrette</b> Blanquette de veau Pommes vapeur persillées <b>Yaourt vanille Bio</b> Biscuit <b>Barre de céréales</b>	Saucisson à l'ail de dinde Filet de poisson Riz pilaf Fromage <b>Compote Bio</b> <b>Chocolat + pain</b>
<b>SEMAINE DU 14 AU 18 DECEMBRE 2009</b>				
Chou fleur sauce Aurore Rôti de dinde Purée de pommes de terre Fromage Fruit <b>Lait chocolaté</b>	Terrine de poisson Gratin de pâtes chifféri rigate au bœuf Kiri Pomme cuite au chocolat  <b>Confiture + pain</b>	Potage Escalope de volaille à la crème Semoule au beurre Yaourt à boire Gâteau de Noël  <b>Fruit + Père Noël au chocolat</b>	Haricots beurre vinaigrette Paupiette de saumon Gratin d'épinards et pommes de terre <b>Yaourt aux fruits Bio</b> Salade de fruits  <b>Fromage + pain</b>	<b>MENU DE NOËL</b> Pâté en croûte forestier Bouchée de poularde à la crème de champignons Pommes rissolées Pâtisserie de Noël Mandarine + Père Noël en chocolat <b>Compote à boire</b>
<b>VACANCES</b>				
<b>SEMAINE DU 21 AU 25 DECEMBRE 2009</b>				
Betteraves rouges vinaigrette Rôti de porc Haricots palette Eclair chocolat Kiwi <b>Lait fraise</b>	Œufs mayonnaise Sauté de volaille aux olives Purée de céleri Carré frais Pêches au sirop <b>Fromage</b>	Potage <b>Carottes râpées Bio vinaigrette</b> <b>Gnocchis bolognaise Bio</b> Fromage blanc aux fruits  <b>Compote à boire</b>	Potage Filet meunière Risotto Crème Danette <b>Crêpe au sucre Bio + Père Noël chocolat</b> <b>Fruit</b>	<b>FERIE</b>
<b>VACANCES</b>				
<b>SEMAINE DU 28 DECEMBRE AU 1ER JANVIER 2010</b>				
Maquereau au vin blanc Quiche au fromage Brunoise de légumes Yaourt aromatisé <b>Fruit Bio</b> <b>Barre chocolat</b>	Potage Rôti de bœuf Carottes Vichy Riz au lait Fruit <b>Chocolat + pain</b>	Potage Nuggets de poisson Poêlée de légumes Semoule au caramel Fruit <b>Yaourt à boire</b>	<b>MENU SAVEURS DE LA SAVOIE</b> Potage Crozets aux lardons et au beaufort Yaourt avec coulis de fruits Bûche glacée <b>Biscuit</b>	<b>FERIE</b>

Les Cuisines Municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché  
Tout en respectant l'équilibre alimentaire.



PAIN FOURNI PAR UNE  
BOULANGERIE ARTISANALE  
TALENCAISE



VBF = Viande Bovine Française  
VPF = Viande Porcine Française

\* = Plat contenant du porc