

Projet de menus

Session scolaire du 26 Novembre au 11 Janvier 2019

Le projet de menus constitue une base de travail pour la session scolaire. Chaque semaine, un menu hebdomadaire sera diffusé. Il pourrait être modifié en fonction des opportunités du marché.

	Lundi 26/11	Mardi 27/11	Jeudi 29/11	Vendredi 30/11
Entrée	Potage de légumes	Endives aux noix	Carottes râpées	Saucisson à l'ail
Viande	Jambon	Pilon de poulet	Sauté de porc	Filet de colin
Légumes	Coquillettes gratinées	Petits pois carottes	Pommes rissoles	Purée de brocolis
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Fromage / fruit	Dessert lacté	pâtisserie
	Lundi 03/12	Mardi 04/12	Jeudi 06/12	Vendredi 07/12
Entrée	Salade sud -ouest	Salade de chou	Feuilleté fromage	chorizo
Viande	Boulettes d'agneau	Bœuf bourguignon	Saucisse de Toulouse	Paella
Légumes	Semoule sauce tomate	Carottes vapeur	Lentilles du puy	Garnie
Dessert	Dessert lacté bio	Ananas chantilly	Flan nappé caramel	fruit
	Lundi 10/12	Mardi 11/12	Jeudi 13/12	Vendredi 14/12
Entrée	Taboulé	Jeunes pousses au brie	Salade Parisienne	Mousse de canard
Viande	Carré de porc	Filet de poulet	Blanquette de veau	Moules marinières
Légumes	Choux fleurs	Poêlée Méridionale	Riz sauce suprême	Pommes frites
Dessert	Yaourt brassé aux fruits	pâtisserie	Petits filous	fruit
	Lundi 17/12	Mardi 18/12	Jeudi 20/12	Vendredi 21/12
Entrée	Soupe de légumes		Salade aux croutons fromage	Jambon blanc pays
Viande	Spaghetti	Repas de Noël	Manchons de canard	Brandade de morue
Légumes	Carbonara		Haricots plats	Salade
Dessert	fruit		Yaourt bio vanille	Fromage fruit
	Lundi 07/01	Mardi 08/01	Jeudi 10/01	Vendredi 11/01
Entrée	Feuilleté campagnard	Soupe de légumes	Carottes râpées	Pâté basque
Viande	Bœuf basquaise	Paupiette de veau	Parmentier de canard	Filet de cabillaud
Légumes	Coquillettes bio	Gratin brocolis p de terre	Salade	Purée de carotte
Dessert	fruit	galette	Dessert lacté	Fromage de brebis