



Menus Décembre 2019

Ecoles de la CHATRE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02 au 06 décembre	Salade verte et croutons Bolognaise de canard du chef Penne rigate Mozzarella et cheddar rapé Fromage blanc façon stracciatella (aux 2 chocolats)	Cœufs durs mayonnaise Sauté de porc au caramel Lentilles au lait Yaourt nature sucré Fruit de saison	Potage de légumes Potimontier de bœuf Salade verte Emmental rapé Compote de pomme	Les pas pareilles Potage de légumes Filet de lieu sauce aux agrumes Riz et petits légumes Cantadou Cake à la canelle
Semaine du 09 au 13 décembre 2019	Terrine de campagne Poulet roti Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Potage de légumes Goulash de bœuf (tomate et paprika) Semoule Vache qui rit Flan à la vanille nappé caramel	Salade de betteraves mais Echine demi sel à la dijonnaise (moutarde) Petits pois carottes Chèvre Gaufre nappée chocolat	Potage de légumes vermicelles Beignet de poisson Epinards et pommes vapeur béchamel Gouda Ananas au sirop
Semaine du 16 au 20 décembre 2019	Taboulé Sauté de dinde marengo Carottes à l'ail Tartare nature Crème dessert vanille	VEGETARIEN Potage de légumes Crispidor à l'emmental Coquillettes Coulommier Compote de pêche	REPAS DE NOEL Galantine de volaille Roti de veau au jus PDT Comté et fourme d'ambert Buche de noel	Salade verte croutons et emmental Parmentier de thon Emmental Fruit de saison

F Frais
E Epicerie
S Surgelé

Nature
 Découverte
 Tradition / Terroir
 Plat du chef