



## Menus décembre 2017

### Ecoles de la CHATRE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 4 au 8 décembre 2017	Salade de PDT mimolette  Goulash de bœuf (tomate et paprika) Carottes persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison	Potage de légumes  Poulet au thym Petits pois mijotés Emmental Ile flottante	Carottes rapées  Jambon blanc sauce Dijonnaise  Lentilles mijotées Carré du Poitou Compote de pommes allégée en sucre	Les pas pareilles Chou rouge vinaigrette d'agrumes au romarin Pavé de hoki au citron persillé Coquillettes Cantadou ail et fines herbes Cake aux épices <b>Gelée de groseille</b>
Semaine du 11 au 15 décembre 2017	Mortadelle  Nugget's de poulet  Purée de Pdt Fromage Fruit de saison	Salade verte crouton emmental  Bolognaise  Tortis Vache qui rit Flan au chocolat	Salade de tomates Filet de dinde sauce cheese'emmental  Semoule Yaourt nature sucré Clafoutis aux fruits	Potage de légumes  Beignet de poisson Epinards en branche PDT béchamel Emmental Compote tous fruits
Semaine du 18 au 22 décembre 2017	Salade de blé aux petits légumes  Bifteck haché charolais au jus  Haricots verts persillés camembert Fruit de saison	Potage de légumes  Sauté de porc marengo Légumes d'hiver en gratin (carottes,salsifis,PDT) Petit suisse aromatisé Semoule au lait	Repas de Noel Rillettes de saumon et son taosts grillé Filet de poulet sauce du chef  Pommes dauphine Corné Buche de noel	Carottes rapées à l'orange  Quenelle de brochet sauce tomate  Riz Six de savoie Salade de fruits

F Frais  
E Epicerie  
S Surgelé

Nature  
 Découverte  
 Tradition / Terroir  
 Plat du chef