

# SCOLAIRES VILLAGES

## CROQUE SANTE MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

\* La Cuisine Centrale se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

# DECEMBRE 2017

			VENDREDI 01
			SALADE D'ENDIVES BRANDADE DE MORUE ET POISSON CAMEMBERT FRUIT BIO
LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
SOUPE DE BARAQUETS SAUTE DE VEAU MARENGO COQUILLETES AU GRUYERE YAOURT NATURE BIO FRUIT	CAROTTES RÂPEES BIO RAVIOLIS A LA VIANDE DE DINDE DANY VANILLE FRUIT	BOUILLON DE POULE AU TAPIOCA POULE AU POT ET SES LEGUMES SIX DE SAVOIE FRUIT	SALADE ICEBERG BIO FILET DE SAUMON SAUCE CITRON RIZ BLANC SAINT MORET FLAN PATISSIER
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
SALADE VERTE CORDON BLEU DE DINDE PETITS POIS PROVENCAUX PYRENEE FRUIT	POTAGE DE POTIRON STEACK DE VEAU HACHE FORESTIERE BOULGOUR NATURE BREBICREME FRUIT BIO	SALADE DU TERROIR GARBURE DE BŒUF ET SES LEGUMES FROMAGE BLANC NATURE SALADE DE FRUITS FRAIS AU SIROP	SALADE CRUDITES ET MER MEDAILLON DE MERLU PROVENCAL RATATOUILLE NICOISE CANTAL FRUIT BIO
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
SOUPE AUX CHOUX ET CAROTTES BIO OMELETTE PDT/OIGNONS BRUNOISE DE LEGUMES SAUTES MINI BABYBEL COMPOTE DE FRAISE	MELANGE TENDRE CURRY D'AGNEAU A L'ANCIENNE RIZ EN COURONNE CARRE FRAIS BIO FRUIT	<b>REPAS DE NOËL</b> FEUILLETE AU SAUMON AIGUILLETES DE POULET EN SAUCE HARICOTS VERTS/POMMES NOISETTES PAPILOTES FRUIT BIO BÛCHE DE NOËL	CELERI RAVE RÂPE FILET DE CABILLAUD PANE MEUNIÈRE NOUILLES AU GRATIN EMMENTHAL FRUIT

\* BIO SOUS RESERVE