

Menu du mois de Décembre		Asnières			Elémentaire
	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	
	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) et mozzarella Dés de poisson PDU sauce fines herbes Brocolis sauce béchamel Pommes de terre persillées Fruit au choix Pain de tradition	Carottes râpées vinaigrette à la provençale Bolognaise de canard du chef Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Pain de tradition	**Menu végétarien** Quenelle nature sauce nantua Riz aux fruits secs Camembert Pont l'Evêque AOP Compote de pommes allégée en sucre Compote de pommes et poires allégée en sucre Pain de tradition	**Pas Pareille** Céleri rémoulade Pomelos et sucre Poisson pané frais et quartier de citron Purée de haricots verts Emmental râpé Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat TEST - GATEAU FACON FINANCIER Pain de tradition	
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	
Menu végétarien Potage Tourangelles (H vert, flageolet, pdt) Pané moelleux au gouda Torti tricolores Yaourt nature sucré local de Sigy Pain de tradition	Emincé d'endives BIO et maïs Sauté de boeuf charolais sauce aux olives Boulgour BIO Petit suisse nature BIO Pain de tradition	Potage de haricots blancs et dés de cantal AOP Pavé de merlu PDU sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Petits pois mijotés Riz Fruit au choix Pain de tradition	**Amuse bouche : compotée mangue tandoori** Salade de pommes de terre Taboulé et dés d'emmental Rôti de dinde LR Jus de rôti Haricots beurre à la tomate Fruit au choix Pain de tradition	Dés de saumon sauce curry Purée d'épinards et pommes de terre Coulommiers Carré Fruit au choix Pain de tradition	
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	
Potage de légumes variés et mozzarella Poulet rôti LR au jus Légumes couscous et semoule Fruit au choix Pain de tradition	Pomelos et sucre Chou chinois Pavé de colin PDU basquaise Purée de patates douces Yaourt nature BIO Pain de tradition	Potage de poireaux et pommes de terre du chef et dés de cantal AOP Sauté de porc façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) Haricots verts BIO au persil Boulgour BIO Fruit au choix Pain de tradition <i>*Sauté de dinde LBR façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)</i>		**Menu végétarien** Carottes râpées BIO et fromage de brebis Vinaigrette au cumin Clafoutis de brocolis pdt et mozzarella Coupelle de purée de pommes et coings Coupelle de purée de pommes et ananas Pain de tradition	
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	
Vacances scolaires Mâche Salade iceberg croûtons Vinaigrette au miel Filet de lieu sauce aux agrumes Riz saveur safrané Petit suisse nature BIO Pain de tradition	**Vacances scolaires** Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) et dés de cantal AOP Sauté d'agneau sauce au thym Semoule aux petits légumes Fruit au choix Pain de tradition	**Vacances scolaires**Menu végétarien** Parmentier végétal Salade verte Pointe de Brie Tomme grise Mousse au chocolat au lait Mousse au citron Pain de tradition	**Vacances scolaires** Chou blanc BIO Sauté de veau LBR au romarin Carottes à la crème Coquillettes Fromage blanc BIO Vermicelles au chocolat Vermicelles multicolores Dosette de sucre blanc Pain de tradition		
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31		
Vacances scolaires Potage Choisy (Poireaux, salade, pdt) et dés d'emmental Meunière colin d'Alaska frais et quartier de citron Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre) Fruit au choix Pain de tradition	**Vacances scolaires**Menu végétarien** Emincé d'endives BIO et maïs vinaigrette à l'huile d'olive citron Cappelletti épinards tofu BIO Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille Pain de tradition	**Vacances scolaires** Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt) et dés de cantal AOP Boeuf charolais façon bourguignon Carottes au persil Pommes de terre lamelles Fruit au choix Pain de tradition	**Vacances scolaires** Salade verte Chou chinois croûtons Colombo de dinde LR Riz BIO Yaourt nature local BIO Quart de lait Pain de tradition		