



# Menus Cantine & ALSH du 5 au 30 décembre 2016



	du 5 au 9 décembre	du 12 au 16 décembre	du 19 au 23 décembre	du 26 au 30 décembre
<b>Lundi</b>	Potage Palette de porc Boulgour Port Salut Clémentine Concombres vinaigrette Nuggets Purée Fromage blanc	Salade de surimi Blanquette de dinde Petits pois carottes Crème dessert Potage Poisson meunière Haricots au beurre Vache qui rit Fruit de saison Pain Bio	Betteraves et maïs Hachis parmentier Salade verte Flan caramel Potage Omelette Semoule et ratatouille Gouda Fruit de saison	Taboulé Haut de cuisse de poulet Choux fleur et pommes de terre Babybel Fruit de saison Quiche lorraine Poisson sauce beurre blanc Haricots verts Saint Paulin Kiwi
<b>Mardi</b>	Terrine de campagne Sauté de bœuf Carottes vichy Edam Pomme	Salade de tomates Poulet rôti Gratin dauphinois Yaourt bio vanille	Salade de chou Poisson sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits Friand au fromage Goulash de bœuf Carottes sautées et flageolets Emmental Banane	Salade verte mozzarella Steak haché sauce brune Poêlée de légumes Compote Biscuit Carottes râpées Blanquette de veau Riz Fromage blanc
<b>Mercredi (en ALSH)</b>	Potage légumes et kiri Boulettes d'agneau Poêlée de légumes Compote Crêpe au chocolat Betteraves Blanquette de poisson Riz Yaourt	<b>Repas de Noël</b> Carottes râpées Raviolis Yaourt	Macédoine Rôti de porc à la crème Pâtes Mars glacé	Salade de tomates emmental Rôti de dinde sauce curry Pommes de terre Pâtisserie
<b>Jeudi</b>				
<b>Vendredi</b>				

Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Label "Bleu Blanc Cœur"

Viande d'origine française