

# MENUS DES ÉCOLES

Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 déc. au 06 déc.	<p><b>Boeuf braisé</b> Filet de poisson au cumin <b>Carottes</b> et pommes vapeur Munster <b>Fruit</b> Goûter : fruit, yaourt, quatre quarts</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Légumes façon mexicaine <b>Riz</b> Saint Paulin <b>Fruit</b> Goûter : compote, pain, miel</p>	<p><b>Endives</b> et vinaigrette à l'orange Poulet rôti Ometette <b>Petits pois</b> Gâteau de semoule Goûter : pain au lait, confiture, fruit</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Concombre au fromage blanc Poêlée de <b>pennes</b> à la piperade Cantal <b>Mousse au chocolat</b> Goûter : jus de fruits, fromage blanc, madeleine</p>	<p>Radis et beurre Filet de poisson à l'aneth Boulettes d'agneau à l'orientale <b>Boulgour</b> <b>Yaourt aux fruits</b> Goûter : pain au lait, pâte à tartiner, compote</p>
Du 09 déc. au 13 déc.	<p><b>Carottes râpées</b> et maïs Pavé de poisson sauce mexicaine Croustillant au fromage <b>Haricots verts</b> <b>Yaourt</b> Goûter : fruit, pain, miel</p>	<p><b>Repas végétarien</b> <b>Salade verte</b> et oeuf Blésotto crémeux aux petits légumes <b>Gouda</b> Mousse au chocolat Goûter : compote, pain au lait, fromage blanc</p>	<p>Endives et vinaigrette Rôti de boeuf aux oignons Omelette Fondue de poireaux et pommes de terre <b>Fromage blanc aux fruits</b> Goûter : yaourt, mini roulé, jus de fruits</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Tarte aux légumes <b>Salade verte</b> Saint Nectaire Riz au lait Goûter : fruit, pain, fromage</p>	<p>Saucisse de Strasbourg Filet de poisson au four Purée de <b>chou-fleur</b> Camembert <b>Fruit</b> Goûter : biscuit, petit suisse aromatisé, fruit</p>
Du 16 déc. au 20 déc.	<p><b>Repas végétarien</b> <b>Bettraves</b> et oeuf dur Gratin de coquillettes Salade verte <b>Petit suisse aux fruits</b> Goûter : pain, barre de chocolat, fruit</p>	<p>Sauté de veau au curcuma Filet de poisson Purée de <b>carottes</b> Cantal <b>Fruit</b> Goûter : fruit, brioche, confiture</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Potage de légumes Galette de quinoa à la provençale <b>Brocolis</b> à la béchamel <b>Brie</b> Flan à la vanille Goûter : fruit, biscuit Palmier, lait</p>	<p>Repas de Noël Samoussa aux légumes Filet de dinde à la crème <b>Feuilleté au saumon à l'oseille</b> Pommes forestines Sapin au chocolat Jus de fruits et surprise Goûter : biscuit, petit suisse aromatisé, fruit</p>	<p>Poisson pané Rôti de porc <b>Boulgour pilaf</b> Saint Paulin <b>Fruit</b> Goûter : compote, pain au lait, miel</p>
Du 23 déc. au 27 déc.	<p>Pomelos Daube de boeuf Filet de colin à l'oseille <b>Petits pois</b> Semoule au lait Goûter : yaourt aromatisé, cake, fruit</p>	<p>Duo de <b>céleri</b> et maïs rémoulade Rôti de dinde à l'ail Quiche au fromage <b>Carottes braisées</b> <b>Yaourt aromatisé</b> Goûter : fruit, pain au lait, barre de chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>Poisson au four Nuggets de poulet Frites <b>Edam</b> <b>Fruit</b> Goûter : fruit, pain, beurre</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Bolognaise de lentilles <b>Tortis</b> <b>Chanteneige</b> <b>Fruit</b> Goûter : compote, yaourt, biscuit Gaillardise</p>

1 céréales, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques, 15 gluten liste des 14 ingrédients allergènes : céréales contenant du gluten c'est-à-dire, blé, seige, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes majeurs.