



LE PUY SAINTE REPARADE PRIMAIRE - ECOLES QUIHO & SAINT CANADET

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 Au 08	Tartinade de thon sur toast Sauté de poulet sauce forestière Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons) Crème anglaise Crème renversée Biscuit	Chou chinois en salade Radis croq'sel Khicheri (ragoût de riz aux lentilles à la sauce tomate) Yaourt brassé nature Duo Lozère Confiture de fraise Crème de marron	 Salade verte et dés d'emmental Pot au feu et ses légumes Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Salade de torsettes aux petits légumes Taboulé Dos de colin sauce maître d'hôtel Flan de courge Camembert à la coupe Emmental Clémentines Corses
	Du 11 Au 15	Mélange Hollandais et dés de fête (scarole, chou blanc, carottes, céleri rave) Salade fraîcheur aux billes de mozza (Salade, carottes râpées, maïs) Parmentier à la purée de patates douces Compote pomme banane Compote de pommes poires	Salade de pommes de terre aux olives et à la ciboulette Salade de riz Steak haché de porc au jus Haricots verts sautés Emmental à la coupe Carré frais Fruits de saison au choix	Crêpe au fromage Rôti de veau Choux fleur à la crème Bûche de chèvre à la coupe Gouda Fruits de saison au choix
Du 18 Au 22	Salade de pois chiches Salade de lentilles Duo de topinambours et carottes Chipolatas Vache picon Pont l'évêque à la coupe Fruits de saison au choix	Duo de choux en vinaigrette Carottes râpées Cappelletti au fromage en sauce tomate Coulommiers à la coupe Philadelphia Crème dessert pralinée Crème dessert à la vanille	Repas de Noël Salade verte et croûtons Sauté de canard au miel Pommes forestines Fondant au chocolat et sa chantilly Chocolats de Noël et clémentine	Taboulé Salade de coquillettes Beignets de poisson Purée de brocolis Laitage Fruits de saison au choix

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Décembre, ils sont de saison...

Le brocolis



La clémentine



Terres de Cuisine vous souhaite un JOYEUX NOËL!!

