






MENUS

DECEMBRE 2018 ET JANVIER 2019

LUNDI 03/12	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Potage courgette et Kiri F Chili sin carné Fec Riz bio. Fec Compote C	Crudités et Fromage F Pot au Feu F Et ses Légumes F Fruit de Saison F	Soupe de Légumes F Lasagne Fec à la Bolognaise...Fr S Fromage Blanc F Abricot au sirop C	Carottes râpées bio. F Cordon Bleu de dinde S Gratin Dauphinois F Suisse aux fruits F	Macédoine C Colin d'Alaska S aux Corn Flakes Carottes persillées F Dessert surprise S
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade Composée bio. F Et Fromage Sauté de Dinde persillé F Petit Pois S Salade de Fruits C	Potage F Petit Salé F Choux de Bruxelles S et Pomme de Terre Fec Fromage Blanc F Miel de Trélissac	Soupe à l'Oignon F Fromage et Crouton F Poulet Rôti F Courgettes à l'Indienne S Beignet Framboise S	Salade d'Endive F et Gouda F Brandade de Poisson F Ananas Frais C	Soupe de Carottes bio. F Et Mimolette F Omelette au Fromage S Blé aux Petits Légumes Fec Yaourt F
GOUTER DE NOEL		JUS DE FRUIT		CHOCOLAT CHAUD
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Potage Tomate Vermicelle F Pané de Blé Emmental F Epinard et Graines S Chou Fleur Persillé S Fromage Blanc Vanillé F	Salade de Gésiers F Crouton et Tomate Aiguillette de canard F à la crème Pomme Noisette S Dessert Surprise S	Potage F Rôti de Bœuf...Fr F Haricots Verts S Fromage F Fruit F	Radis Beurre F Jambon Blanc F Coquille bio. Fec Compote C Spéculoos Fec	Crudités F Filet de Colin S Sauce Meunière Petits Pois S Yaourt aux Fruits F
VACANCES				
LUNDI 07/01	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Velouté de Citrouille F Crouton et Râpé Rôti de Veau F Purée de Légumes F Fromage F Galette des Rois S	Crudités F Colombo de Dinde F au lait de Coco Riz bio. Fec Petit Suisse F	Radis Beurre F Falafel S Poêlée Maraîchère S Fruit bio. F	Potage F Pintadeau F Chou Braisé F et Pomme de Terre F Fromage F Fruit F	Potage F Filet de Saumon F Beurre et Citron F Epinard S Fromage F Cocktail de Fruits C
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Saucisson Sec F Cuisse de Poulet F Chou Fleur Béchamel S Yaourt Aromatisé F	Tomate Vermicelle F Samoussa de Légumes S Salade Verte bio. F Fromage de Chèvre F Fruit F	Betterave en Salade bio. F Petit Salé F Lentilles LS Yaourt F	Potage poire au P de T F Colin sauce Meunière S Carottes Vichy F Crème Chocolat F	Crudités F Bœuf Bourguignon...Fr F Macaroni bio. Fec Petit Suisse F
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Potage F Rôti de Veau F aux Champignons Courgettes S Fromage Blanc F	Crudités et Fromage F Saumonette S Sauce beurre Citron Pomme de terre Vapeur F Fruit de Saison bio. F	Potage de Potiron F Sauté d'Agneau F Semoule bio. Fec Et raisins secs Flan vanille F	Œuf Mimosas F Tarte aux 3 Fromages S Salade bio. F Fruit F	Pâté de Campagne F Rôti de Bœuf...Fr F Haricots Verts S Yaourt aux Fruits F
LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	
Betterave et Maïs bio. F Filet de Colin S Epinard Béchamel S Beignet S	Salade de Pomme de terre F et Thon Galette de Quinoa S à la provençale Purée de Légumes F Fromage Blanc F	Potage de Cresson S Sauté de Bœuf aux Oignons ... F Poêlée de Légumes S Fromage F Fruit F	Carottes Râpées bio. F Cassoulet LS Et sa Garniture F Fromage F Fruit F	



<u>BOISSONS :</u>	Eau	
<u>POTAGE :</u>	Servi après les vacances de Toussaint Jusqu'aux vacances de Pâques	
<u>SYMBOLES :</u>	Produits frais Produits conserves Produits surgelés Produits déshydratés Légumes secs Fruits Secs Agriculture biologique Produits Locaux Produit sur Trémissac	F C S D LS FS  
<u>PRODUITS AB</u> 	Crudités ou Fruits (Selon arrivage) Pain	2 fois/Semaine 1 fois/Semaine
<u>VIANDE BOVINE :</u>	Né et élevé pays différent Union Européenne Origine France	UE FR
<u>COMMISSIONS DES MENUS :</u>	Elus parents d'élèves Responsables des établissements scolaires Elue aux affaires scolaires	
<u>Bureau :</u>	Diététicienne Responsable de production cuisine Gestionnaire des restaurants scolaires	
<u>Planning :</u>	Décembre – Janvier *Février – Mars Avril – Mai Juin – Septembre Octobre – Novembre	

R.D.V : Prochaine commission des menus :

* **Lundi 14 Janvier 2019** (Salle à Manger Ecole Primaire E Zola à partir de 15h00)

**LE RESTAURANT SCOLAIRE A SES PORTES OUVERTES EN PERMANENCE A TOUS LES PARENTS
(SERVICE 12H – 13 h)**

La Gestionnaire :
Mme ALLEGRE A.