

En déc,
quelques
fruits et
légumes
de
saison...



Ananas



Le kiwi



Poisson



Clémentine



Potiron



L'endive



Les épinards



Le chou

Menu Décembre 2018



RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p>Velouté de courgettes</p> <p>Aiguillettes de poulet crousty</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Banane</p> <p><i>Sulfites</i></p>	<p>Carottes râpées sauce vinaigrette</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Ebly à la crème</p> <p>Flan caramel</p> <p><i>Œuf, moutarde, sulfites</i></p>	<p>Batavia sauce vinaigrette</p> <p>Lasagnes de bœuf</p> <p>sauce bolognaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>Moutarde</i></p>	<p>Pâté de foie, cornichons</p> <p>Filet de haki sauce citron</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, haricots verts, oignons)</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Orange</p> <p><i>Poisson, sulfites, fruits à coques</i></p>
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>Soupe de légumes</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Port-Salut</p> <p>Pomme Golden</p> <p><i>Poisson, arachide</i></p>	<p>Céréales gourmandes aux dés de jambon (quinoa, boulghour, semoule)</p> <p>Brochette de dinde mexicaine (haricots verts, poivrons)</p> <p>Kidiboa</p> <p>Ananas frais</p> <p><i>Moutarde, sulfites</i></p>	<p>Feuilles de chêne sauce citron</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p><i>Moutarde, sulfites</i></p>	<p>Tarte aux légumes</p> <p>Quenelle de brochet sauce aurore</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Kiri</p> <p>Poire William</p> <p><i>Œuf, poissons, mollusques, sulfites</i></p>
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Salade Ch'ti (chican, mimolette, pomme)</p> <p>Waterzoai de poulet (poireaux, carottes, pomme de terre)</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><i>Moutarde, arachide</i></p>	<p>Repas de Noël</p> <p>Foast de foie gras</p> <p>Brochette (tomate, emmental, crevette)</p> <p>Salade jambon cru</p> <p>Wrap saumon</p> <p>Des de sanglier</p> <p>Pomme de terre sauce cèpes</p> <p>Petit pain pastourin</p> <p>Buchette pralinée</p> <p>Clémentines</p> <p>Papillates</p> <p><i>Crustacés, poissons et dérivés, fruits à coques, arachide, soja, sulfites, œuf</i></p>	<p>Mesclun sauce vinaigrette</p> <p>Ravialis au bœuf</p> <p>Crème dessert</p> <p><i>Soja, fruits à coque, moutarde</i></p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Brochette de Colin</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Ptit Louis</p> <p>Mandarine</p> <p><i>Œuf, moutarde, mollusque, sulfites, arachide</i></p>

Amandine LEDIG (cantinière)
et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction
approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas
pain=gluten Produits laitiers = lait



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL

