

MENUS DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018

CENTRE SCOLAIRE STE JEANNE D'ARC - LAVENTIE

Ecole



DUPONT
RESTAURATION

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 5 AU 9 NOVEMBRE	Macédoine rémoulade Salade de tomates Fricassée de porc à la tomate Pâtes papillons – Fromage râpé Fromage blanc sucré ou confiture	Crêpe au fromage Poulet mariné PdT au beurre Carottes Vichy Tarte chocolat Eclair vanille	Potage aux légumes Carbonade flamande Pommes sautées Duo de fruit de saison	Céleri rémoulade Carottes râpées Hoki pané sauce tomate Riz - Ratatouille Velouté Fruix Yaourt fruité
SEMAINE DU 12 AU 16 NOVEMBRE	Betteraves à l'échalote Concombre à la Grecque Torsades à la bolognaise Fromage râpé Duo de fruit de saison	Potage tomates Pavé de lieu à la crème d'oseille PdT - Fondue de poireaux Mousse chocolat – Yaourt vanille	Taboulé oriental Maïs poivrons Filet de poulet aux champignons Petits pois – PdT fondantes Fromage blanc aromatisé Petit suisse nature	Quiche Lorraine Rôti de porc sauce brune Cœurs de blé - Brunoise de légumes Compote de pommes ou fraises
SEMAINE DU 19 AU 23 NOVEMBRE	Haricots verts vinaigrette Haricots coco sauce tomate Colombo de volaille Riz pilaf – Carottes persillées Duo de fruit de saison	Velouté aux 7 légumes Jambon blanc Pommes sautées Mayonnaise Duo de fruit de saison	MENU VEGETARIEN Salade de lentilles Nugget's au fromage sauce basilic Torsades – Emmental râpé Moelleux pommes caramel	Œuf mayonnaise Betteraves vinaigrette Filet de colin pané sauce tomate Semoule - Ratatouille Yaourt nature sucré ou fruité
SEMAINE DU 26 AU 30 NOVEMBRE	Macédoine rémoulade Céleri rémoulade Carbonade flamande PdT sautées Carottes braisées Duo de fruit de saison	Salade coleslaw Poireaux vinaigrette Aiguillette de poulet à la crème Riz aux champignons Crème vanille ou chocolat	Salade liégeoise Salade de tomates Farfalles à la Carbonara Fromage râpé Tarte aux pommes Tarte au flan	Potage carottes Colin gratiné PdT au beurre - Fondue de poireaux Compote de poires – Compote de pommes
SEMAINE DU 3 AU 7 DECEMBRE	Carottes vinaigrette Champignon à la Grecque Coquillettes Bolognaise Gruyère râpé Duo de fruit de saison	Salade cube fromage Salade dés de jambon Pavé de lieu sauce hollandaise Pommes de terre - Piperade Eclair au chocolat Chou à la crème	Potage de légumes Sauté de bœuf PdT noisettes Poêlée de légumes Yaourt nature sucré ou confiture	Salade niçoise Haricots beurre Emincé de porc aux poivrons Riz créole - Carottes braisées Liégeois vanille ou chocolat
SEMAINE DU 10 AU 14 DECEMBRE	Betteraves rouges à l'échalote Sardine au citron Steak haché de veau sauce brune / Cœurs de blé Duo de fruit de saison	Potage à la tomate Jambon supérieur - Ketchup Pommes sautées Compote de pommes Compote de fraises	Salade de tomates Concombre à l'ail Tartiflette Salade Entremets chocolat ou vanille	Terrine de campagne Saucisson à l'ail Filet de poisson sauce citron Riz à l'espagnole Yaourt aromatisé - Petit suisse nature
SEMAINE DU 17 AU 21 DECEMBRE	Macédoine rémoulade Salade de pois chiches Blanquette de volaille sauce blanche aux champignons Petits pois carottes Duo de fruit de saison	Potage aux poireaux Colin meunière sauce citron PdT - Ratatouille Fromage blanc aux fruits Yaourt chocolat	REPAS DE NOËL Roulé de surimi sauce cocktail Emincé de volaille sauce forestière PdT rôties – Carottes braisées Bûche de Noël - Chocolat de Noël	Carottes râpées au citron Maïs tomates Hachis Parmentier Salade Mousse au chocolat Crème vanille

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

