


Application des nouvelles normes européennes dans les cantines scolaires :  
 - les menus sont élaborés selon un plan standard, quels que soient vos choix,  
 votre repas devra rester « équilibré ».

# MENU

## du 04/12/2017 au 08/12/2017

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> 04/12	Pizza/ radis/ tomate féta/ salade composée Steak haché/ sauté de dinde à la provençale Frites/ duo de carottes Brie/ yaourt nature Pot de crème au caramel-beurre salé Crème Mt Blanc chocolat/ fruit frais	Feuilleté hot - dog Filet de hoky pané Ratatouille Fromage/ yaourt nature Fromage blanc/ fruit frais
<b>MARDI</b> 05/12	Tomate antiboise/ saucisson sec/ carottes au citron Endives en salade Omelette au fromage/ poisson du jour/ boudin blanc Pâtes au beurre/ haricots verts St Nectaire/ yaourt nature Fromage blanc aux fruits/ ananas au sirop/ fruit frais	Salade piémontaise Poulet rôti Petits pois-carottes Fromage/ yaourt nature Mousse au chocolat/ fruit frais
<b>MERCREDI</b> 06/12	Salade exotique/ tomate Mozzarella Rôti de dinde/ poisson à la bordelaise Ebly/ gratin de courgettes Emmental/ yaourt nature Entremets chocolat/ fruit frais	Tomate vinaigrette Escalope de porc savoyarde Pommes sautées Fromage/ yaourt nature Crème brûlée/ fruit frais
<b>JEUDI</b> 07/12	Oeuf mayonnaise/ terrine de poisson/ tomate maïs Macédoine de légumes Hachis parmentier Salade verte Tomme blanche/ yaourt nature Ananas frais/ cocktail de fruits au sirop/ Paris-Brest Fruit frais	Cocktail de crevettes/ crudités Beignet de calmar Semoule Fromage/ yaourt nature Salade de fruits/ fruit frais
<b> VENDREDI</b> 08/12	Tomate vinaigrette/ salade piémontaise Salade Groënland/ mousse de canard Boulette de bœuf/ poisson du jour Riz/ brocolis St Paulin/ yaourt nature Fromage blanc/ compote de pommes/ fruit frais	

*Les menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.*

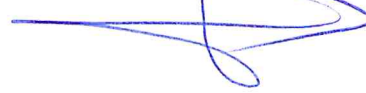
La Gestionnaire,

  
E. MACOU

L'Infirmière,

  
V. DE REVIERS

La Provisseure,

  
L. HOULLEMARE