

Menus Décembre 2017

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2017 - 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27 nov. au 1er Décembre 2017	Chou-fleur vinaigrette Poulet Basquaise Pommes sautées Fromage Salade de fruits	Salade de lentilles Nuggets de poisson Haricots verts Fromage kiwi	Potage Pot au feu et ses légumes Fromage Brownie	Betteraves rapées Omelette au fromage carottes vichy Tarte aux pommes	Céleris rémoulade Filet de colin Blé gourmand  Crème dessert
Du 04 au 08 Décembre 2017	Œufs mimosa Travers de porc Lentilles du Puy  Fromage Ananas	Macédoine Gratin de fruits de mer Riz Compote	Salade verte Spaghetti à la Bolognaise Moelleux noix de coco	Carottes rapées Couscous au poulet Fromage Poire	Salade de crudités Lapin à la moutarde Pommes rissolées Petits suisses
Du 11 au 15 Décembre 2017	Potage Cordon bleu de dinde Carottes persillées Yaourt aux fruits	Pizza Roti de veau Petits pois Fromage Pomme	Salade Pilon de poulet Potatoes Fromage  compote	Haricots verts pommes de terre Filet de colin Riz  Fromage Banane	Rosette beurre Œufs durs Epinards à la crème Fromage Peches au sirop
Du 18 au 22 Décembre 2017	Endives au fromage Poulet aux olives Coquillettes  Compote	Taboulé Gardianne de taureau Courgettes Fromage Eclair au chocolat	Salade au croutons de chevre chaud Gratin de ravioli à la tomate Gâteau au chocolat	REPAS DE NOEL Feuilleté de poire au bleu et pignons Sot-l'y-laisse de poulet aux morilles Grenaille pomme de terre CRAQUANT AU CHOCOLAT CLEMENTINE PAPILLOTES	Carottes rapées Filet de hoki Pommes noisettes Fromage blanc aux fruits

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu
Franck Charignon

Le Directeur Général des Services
Christophe Baroni

Le Maire
Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine
européenne

Protéine

Produit laitier