








ÉCOLES

Semaines du 03 au 14 Décembre 2018




Lundi 03

-  SOUPE DE BARAQUETS
-  SAUTE DE POULET AU PAPRIKA
-  SEMOULE COUSCOUS
- PETIT SUISSE AUX FRUITS
-  FRUIT BIO




Mardi 04

-   CAROTTES RÂPEES BIO
-  HACHIS PARMENTIER DE BŒUF
- SIX DE SAVOIE
- DANY VANILLE



Jeudi 06

-  POTAGE CAMPAGNARD
-  POT AU FEU A L'ALBIGEOISE
-  EDAM BIO
- FRUIT




Vendredi 07

-  DUO CHOU ROUGE / SOJA
-  MEDAILLON DE MERLU SAUCE PROVENCALE
-  MELI MELO DE LEGUMES SAUTES
- MINI ROULE BABYBEL
- CHOCOLAT LIEGEOIS



Lundi 10

- SALADE VERTE
- CORDON BLEU DE DINDE
-  EPINARDS VENITIENNE
-  CAMEMBERT BIO
- FRUIT




Mardi 11



-  SOUPE PAYSANNE
-  STEACK DE VEAU HACHE FORESTIERE
-  POËLEE DE LEGUMES VERTS/ PDT HUILE D'OLIVE
- FROMAGE BLANC NATURE
- COMPOTE DE POMMES/FRAMBOISES


Jeudi 13

- JAMBON BLANC / BEURRE
- Plat de substitution : JAMBON DE DINDE/BEURRE
-  GARBURE DE BŒUF ET SES LEGUMES
- SAINT MORET
-  FRUIT BIO

Vendredi 14

-  SALADE DE CRUDITES ET MER
-  FILET DE COLIN SAUCE BASILIC
-  POMMES A L'ANGLAISE
- EMMENTHAL
- FLAN PATISSIER

 : Bio
 Nouveautés

 : Plat fait maison
L : Viande Aveyronnaise