





NOV-DEC 2018

# MENUS SCOLAIRES DE LA VILLE DE Saint Pierre Des Corps

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 05/11 AU 09/11	Sardines à l'huile Merguez Semoule Raisin " Muscat "	 Velouté Butternuts Rôti Dinde Farci Emoti Potatoes Clémentine 	Radis Beurre Cubes de Poisson Sce Citron Carottes au Jus " Bio " Paris-Brest	Surimi Sce Cocktail Lasagne Bolognaise Pomme " Bio "	Concombre Vinaigrette Rôti de Veau Forestière Haricots -Verts- Tomates Yaourt Brassé Vanille Fermier
DU 12/11 AU 16/11	Taboulé Escalope de Porc/Volaille S/Porc Choux-Bruxelles kiri-Orange	Terrine de Poulet Pilon Tex-Mex Purée "Maison" Ananas	Tomate Emmental Ball-Burger Lentilles Moëlleux Chocolat "Maison"	Salade "Bascourette" Filet de Hoki Normande Epinard à la Crème Clémentines	Potage Dubarry Colombo D'Agneau Pomme Dauphine Compote de Pommes
DU 19/11 AU 23/11	Betterave "Bio" Omelette fromage Haricots Verts Persillés Grillé aux Cerises	Macédoine à la Russe Veau Marengo Pomme Vapeur Fromage Blanc Fermier "Maison"	Friand Fromage Cuisses Poulet Rôti Flan de Courgettes Banane	Carottes Râpées " Bio " Roti Porc/Dinde Charcutière Mogettes de Vendée Crème Chocolat Fermier	Crème de Courgettes " Bio " Poêlée de Poisson Riz Océan Raisin
DU 26//11 AU 30/11	Tomate Fêta Cordon Bleu Petits Pois Roulé chocolat-noisettes	Potage de Légumes Chipotas Porc/Volaille Brocolis Clémentines	Pamplemousse-Sucre Couscous Poulet-Merguez Boulette et ses Légumes Panna Cotta Exotique "Maison"/Biscuit	Choux Fleur vinaigrette Brandade Poisson Salade Verte Kiwi " Bio "	Salade du Pêcheur Sauté Dinde Chasseur Printanière Légumes Petit Suisse Aromatisé "Bio"
DU 03/12 AU 07/12	Maquereau à la Moutarde Jambon Porc (Dinde) Grillé Coquilleton Pomme Verte	Salade Marocaine Sauté d'Agneau Printanier Pomme Sarladaise Îles Flôttantes	Terrine de Poisson Escalope Milanaise Flan de Courgettes "Maison" Compote Pommes Fraises	Potage Poireaux P de Terre Tomate Farcié (s/porc) Semoule Poire	Concombre Aneth Filet Poisson Meunière Haricots beurre Yaourt brassé vanille" Fermier "
DU 10/12 AU 14/12	Mâche au Cantal Blanquette de Veau Riz Yaourt Fruits Fermier	Salade Végétale Hachis Végétarien Tartare Banane	Tarte Tomato-Chèvre Cuisse de Canette Haricots Blancs Clémentines	Lentilles Vinaigrette Œuf dur Florentine Camembert Tarte aux Pommes	Velouté Carottes " Bio " Poisson à L'Armoricaine Boullgour Poire " Bio "
DU 17/12 AU 21/12	Crevettes Bouquets Tartiflette "Maison" Salade Verte Pomme " Bio "	Betteraves Mimosa Picatta de Volaille Choux fleur/Brocolis Tarte Tropézienne	Céleri Rémoulade Pot au Feu Babybel Eclair Chocolat	  SURPRISE REPAS DE NOEL 	Salade-Oeuf Dur-Gruyère Lasagne Bolognaise Vache Qui Rit Kiwi " Bio "

Les menus sont élaborés en collaboration avec notre diététicienne. Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

**Information :** les plats fabriqués par la Cuisine Centrale de Saint Pierre des Corps peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin, dioxyde/sulfites.

En cas de doute et pour toute demande d'information Service Restauration : 02.47.44.56.14

**Salade Bascourette :** Tortis, Tomates, Poulet Courgettes, Cornichons, Sce Yaourt

**Salade Marocaine :** Tomates, Concombres, Céleris, Huile d'olives

**Salade Bergerette :** Salade Verte, Bleu D'Auvergne

**Salade du Pêcheur :** P/de Terre, Thon, Tomates, Crevettes, Mayonnaise

**Salade Végétale :** Tortis, Courgettes, Carottes, Olives Noires, Maïs, Sauce Gaspacho

Yaourts et Crèmes Fermiers issus de la " ferme Maurice à Neuilly-Le-Brignon "