

Menus 5 composantes – École Sainte Marie



Du 05 au 09
novembre
2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre à la parisienne	Chou rouge râpé et fromage			
Plat	Escalope de poulet sauce curry	Boulettes soja		Colin pané et citron	Sauté de bœuf au jus
	Carottes et navets	Riz créole		Epinard béchamel	Pommes vapeurs
Fromage / laitage				Mimolette	Petits suisses sucrés
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Tarte aux poires	Fruit de saison



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons, œufs



Féculents



Produits laitiers



Menus 5 composantes – École Sainte Marie



Du 12 au 16 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées et fromage	Roulé au fromage			Pomelos et sucre
Plat	Cordon bleu	Potée <i>Potée sans porc</i>		Poulet rôti	Steak haché de thon sauce cubaine
	Coquillettes			Pommes noisette	Julienne de légumes et riz
Fromage / laitage		Yaourt aromatisé		Petit moulé ail et fines herbes	
Dessert	Compote de poire			Fruit de saison	Crème caramel



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons, œufs



Féculents



Produits laitiers



Menus 5 composantes – École Sainte Marie



Du 19 au 23 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Portugal	
Entrée	Céleri à la rémoulade			Salade Grao de Bico (pois chiche, poivrons, fromage blanc)	
Plat	Sauté de bœuf bourguignon	Chipolatas <i>Saucisse de volaille</i>		Brandade de poisson cuisinée	Escalope de veau hachée à la forestière
	Semoule	Lentilles			Carottes braisées
Fromage / laitage		Fromage blanc aux fruits			Petits suisses sucrés
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison		Gâteau portugais	Fruit de saison



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons, œufs



Féculents



Produits laitiers



Menus 5 composantes – École Sainte Marie



Du 24 au 28 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tarte au fromage			Salade et fromage	
Plat	Blanc de poulet et jus	Penne bolognaise et fromage râpé		Sauté de veau à l'ancienne	Steak de colin lentille corail
	Salsifis à la tomate			Petits pois	Blé
Fromage / laitage		Saint nectaire			Fromage frais sel guérande
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme		Eclair au chocolat	Fruit de saison



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons, œufs



Féculents



Produits laitiers



Menus 5 composantes – École Sainte Marie



Du 03 au 07 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Crêpe fromage		Chou blanc raisins et fromage	
Plat	Couscous	Limande meunière		Rôti de veau au jus	Galette basquaise
		Gratin de choux fleur		Carottes sautées au cumin	Riz
Fromage / laitage	Edam				Montboissier
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Fruit de saison



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons, œufs



Féculents



Produits laitiers



Menus 5 composantes – École Sainte Marie



Du 10 au 14 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					Salade coleslaw
Plat	Colin pané et citron	Burger de veau		Tartiflette aux lardons	Sauté de bœuf et jus
	Purée de potiron	Farfalles			Haricots verts
Fromage / laitage	Yaourt sucré	Carré de l'est		Fromage blanc fruits	
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme banane		Fruit de saison	Tarte flan



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons, œufs



Féculents



Produits laitiers



Menus 5 composantes – École Sainte Marie



Du 17 au 21 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulé au fromage	Salade verte croustons et fromage			Carottes râpées
Plat	Emincé de poulet	Hachis parmentier		Repas de Noël	Colin sauce brésilienne
	Brocolis persillés				Riz pilaf
Fromage / laitage	Petits suisses aux fruits				
Dessert		Compote de pomme			Flan vanille



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons, œufs



Féculents



Produits laitiers

