

Menu du mois de Décembre		Saint-Mandé			Elémentaire
		Mercredi 1 Jambon blanc* LR Haricots beurre persillés Fusilli Cantal AOP Fruit BIO au choix <i>*Omelette BIO</i>	Jeudi 2 <i>** Repas végétarien **</i> Œuf dur BIO Mayonnaise dosette Pommes de terre au fromage à tartiflette Fruit BIO au choix	Vendredi 3 <i>** Les pas pareilles **</i> Endives BIO Chou blanc BIO et dés d'emmental vinaigrette moutarde à l'ancienne Paupiette de veau à la crème Ratatouille et boulgour Cake chocolat courge et noisette <i>*Filet de colin d'Alaska pané frais</i>	
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	
Emincé de porc* façon fermière Carottes Haricots blancs coco sauce tomate Yaourt aromatisé Fruit BIO au choix <i>*Finger soja et blé aux trois graines</i>	Salade coleslaw BIO Chou rouge BIO Sauté de boeuf LR façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème) Semoule BIO Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur vanille <i>*Filet de merlu PMD sauce bretonne</i>	<i>** Repas Végétarien **</i> Salade verte BIO Râpé de céleri BIO Vinaigrette au curry Omelette BIO sauce basquaise Riz Yaourt nature de Sigy LCL	<i>** Amuse-bouche : Cranberry **</i> Potage poireaux pdt BIO et mozzarella Cordon bleu de volaille Haricots verts Fruit BIO au choix <i>*Pané au fromage</i>	Pavé de merlu PMD sauce moutarde à l'ancienne Purée Crécy (carotte, pdt fraîche locale) Edam Montcadi croûte noire Carré Fruit BIO au choix	
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	
Endives BIO Salade verte BIO et dés d'emmental vinaigrette à l'huile de noix Saucisse de Francfort * Lentilles locales mijotées Purée de pommes BIO <i>*Pané moelleux au gouda</i>	Filet de colin d'Alaska PMD avec bretonne (crème, champignons et poireaux) Petits pois mijotés et pâtes Petit fromage frais aux fruits Fruit BIO au choix	Carottes râpées BIO Chou blanc BIO dés de mimolette Rôti de boeuf LR Jus de rôti Brocolis BIO et boulgour BIO Assiette de fruits BIO <i>*Boulettes de soja sauce tomate</i>		<i>** Repas Végétarien **</i> Salade verte BIO aux pommes et oranges BIO vinaigrette moutarde Chili sin carne Riz BIO Lacté saveur vanille nappé caramel Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	
<i>** Vacances scolaires **</i> Crêpe au fromage Emincé de dinde LR sauce kebab Carottes Fruit BIO au choix <i>*Pavé de merlu PMD au citron persillé</i>	<i>** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **</i> Céleri rémoulade BIO Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Pâtes BIO Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel Lacté saveur chocolat	<i>** Vacances scolaires **</i> Raclette * (jambon LR, saucisson à l'ail et sec) Yaourt nature Fruit BIO au choix <i>*PDT BIO façon raclette</i>	<i>** Vacances scolaires **</i> Carottes râpées BIO Chou blanc BIO et dés de cantal AOP Sauté de veau BIO sauce diabolin Ratatouille à la niçoise et riz Compote de poires allégée en sucre <i>*Omelette BIO</i>	<i>** Vacances scolaires **</i> Salade verte BIO Salade de mâche et betteraves rouges BIO et dés d'emmental Emincé de saumon sauce citron Bouquet de légumes BIO (chou fleur, brocoli et carotte) Choux à la crème sauce au chocolat lait du chef	
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	
<i>** Vacances scolaires **</i> Pamplemousse BIO Poulet LR rôti au jus Purée St Germain (pdt fraîche locale) Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille nappé caramel <i>*Pané au fromage</i>	<i>** Vacances scolaires **</i> Meunière colin d'Alaska frais et quartier de citron GRATIN EPINARDS BRANCHES AGB BECHAMEL,RIZ AGB Montcadi croûte noire Fruit BIO au choix	<i>** Vacances scolaires ** Repas végétarien **</i> Fondant au potiron épice (gingembre) du chef Salade verte Vinaigrette au soja Yaourt nature Fromage blanc nature Petit fromage frais sucré Assiette de fruits BIO	<i>** Vacances scolaires **</i> Soupe à la normande et mozzarella Echine de porc* au jus Petits pois mijotés BIO Fruit BIO au choix <i>*Samoussa de légumes</i>	<i>** Vacances scolaires **</i> Carottes râpées BIO Chou rouge BIO Rôti de boeuf LR Jus de rôti Gratin dauphinois (pdt BIO fraîches) Emmental râpé Purée de pommes locales à la vanille du chef <i>*Filet de saumon sauce crème herbes</i>	