

Menu du mois de Décembre		Saint-Mandé			Maternelle
		<p><b>Mercredi 1</b></p> <p>Jambon blanc* LR Haricots beurre persillés Fusilli Cantal AOP Fruit BIO <i>*Omelette BIO</i></p>	<p><b>Jeudi 2</b></p> <p><i>** Repas végétarien **</i> Œuf dur BIO Mayonnaise dosette Pommes de terre au fromage à tartiflette Fruit BIO</p>	<p><b>Vendredi 3</b></p> <p><i>** Les pas pareilles **</i> Endives BIO et dés d'emmental vinaigrette moutarde à l'ancienne Paupiette de veau à la crème Ratatouille et boulgour <i>*Filet de colin d'Alaska pané frais</i></p>	
<p><b>Lundi 6</b></p> <p>Emincé de porc* façon fermière Carottes Haricots blancs coco sauce tomate Yaourt aromatisé Fruit BIO <i>*Finger soja et blé aux trois graines</i></p>	<p><b>Mardi 7</b></p> <p>Salade coleslaw BIO Sauté de boeuf LR façon stroganoff (tomate, champignon, paprika, crème) Semoule BIO Lacté saveur chocolat <i>*Filet de merlu PMD sauce bretonne</i></p>	<p><b>Mercredi 8</b></p> <p><i>** Repas Végétarien **</i> Salade verte BIO Vinaigrette au curry Omelette BIO sauce basquaise Riz Yaourt nature de Sigy LCL</p>	<p><b>Jeudi 9</b></p> <p>Potage poireaux pdt BIO et mozzarella Bifteck haché charolais au jus Haricots verts Fruit BIO <i>*Pané au fromage</i></p>	<p><b>Vendredi 10</b></p> <p>Pavé de merlu PMD sauce moutarde à l'ancienne Purée Crécy (carotte, pdt fraîche locale) Edam Fruit BIO</p>	
<p><b>Lundi 13</b></p> <p>Endives 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></p>	<p><b>Mardi 14</b></p> <p>Filet de colin d'Alaska PMD avec bretonne (crème, champignons et poireaux) Petits pois mijotés et pâtes Petit fromage frais aux fruits Fruit BIO</p>	<p><b>Mercredi 15</b></p> <p>Carottes râpées 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></p>	<p><b>Jeudi 16</b></p>	<p><b>Vendredi 17</b></p> <p><i>** Repas Végétarien **</i> Salade verte BIO aux pommes et oranges BIO vinaigrette moutarde Chili sin carne Riz BIO Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	
<p><b>Lundi 20</b></p> <p><i>** Vacances scolaires **</i> Crêpe au fromage Emincé de dinde LR sauce kebab Carottes Fruit BIO <i>*Pavé de merlu PMD au citron persillé</i></p>	<p><b>Mardi 21</b></p> <p><i>** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **</i> Céleri rémoulade BIO Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Pâtes BIO Crème dessert à la vanille</p>	<p><b>Mercredi 22</b></p> <p><i>** Vacances scolaires **</i> Raclette * (jambon LR, saucisson à l'ail et sec) Yaourt nature Fruit BIO <i>*PDT BIO façon raclette</i></p>	<p><b>Jeudi 23</b></p> <p><i>** Vacances scolaires **</i> Carottes râpées BIO et dés de cantal AOP Sauté de veau BIO sauce diablotin Ratatouille à la niçoise et riz Compote de poires allégée en sucre <i>*Omelette BIO</i></p>	<p><b>Vendredi 24</b></p> <p><i>** Vacances scolaires **</i> Salade verte BIO croûtons et dés d'emmental Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Emincé de saumon sauce citron Bouquet de légumes BIO (chou fleur, brocoli et carotte) Choux à la crème</p>	
<p><b>Lundi 27</b></p> <p><i>** Vacances scolaires **</i> Pamplemousse BIO Poulet LR rôti au jus Purée St Germain (pdt fraîche locale) Lacté saveur vanille <i>*Pané au fromage</i></p>	<p><b>Mardi 28</b></p> <p><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</p>	<p><b>Mercredi 29</b></p> <p><i>** Vacances scolaires ** Repas végétarien **</i> Fondant au potiron épice (gingembre) du chef Salade verte Vinaigrette au soja Yaourt nature Assiette de fruits BIO</p>	<p><b>Jeudi 30</b></p> <p><i>** Vacances scolaires **</i> Soupe à la normande et mozzarella Echine de porc* au jus Petits pois mijotés BIO Fruit BIO <i>*Samoussa de légumes</i></p>	<p><b>Vendredi 31</b></p> <p><i>** Vacances scolaires **</i> Carottes râpées 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></p>	