

MENU de NOVEMBRE

Saint Nicolas : Qui c'est ?



La Saint Nicolas est une fête inspirée d'une personne qui a vraiment existé : Nicolas de Myre, né en Turquie. Durant toute sa vie il s'occupait et protégeait des enfants. Il est devenu depuis le saint protecteur des enfants et le 6 décembre, jour de sa fête, est devenu le jour de la fête des enfants. Saint Nicolas, accompagné de son âne, vient dans la nuit du 5 au 6 décembre rendre visite aux enfants sages pour s'assurer que tout va bien. Il adore trouver du pain d'épices en venant voir les enfants. Le père Fouettard l'accompagne aussi pour punir les enfants qui n'ont pas été sages.

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Coleslaw Boulettes d'agneau Pommes de terre vapeur Vache qui rit Compote de pommes	Betteraves vinaigrette Sauté de volaille Chou-fleur persillé Yaourt sucré Fruit de saison	Endives au bleu Rôti de veau au jus Jardinière de légumes Carré de l'Est Flan nappé caramel	Haricots beurre en salade Gratin dauphinois aux dés de jambon de dinde Bûchette de lait Fruit de saison	Saucisson à l'ail * Filet de hoki à la vanille Epinards Edam Fruit de saison
IDEÉ DU SOIR Courgettes gratinées	IDEÉ DU SOIR Feuilleté chèvre-pomme et salade	IDEÉ DU SOIR Risotto au poulet	IDEÉ DU SOIR Velouté de potimarron	IDEÉ DU SOIR Quiche au thon et fromage frais
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Chou rouge en vinaigrette Nugget's de poulet, ketchup Purée de potiron Saint Brice Crème chocolat	Radis, beurre Bœuf bourguignon Carottes Gouda Flan pâtissier	Rillette de poisson Lasagnes bolognaise Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pâtes Napoli Chausson italien Pois gourmands (haricots plats) Yaourt sucré Tiramisu REPAS ITALIE	Céleri remoulade Filet de colin aux agrumes Riz niçois Camembert Fruit de saison
IDEÉ DU SOIR Polenta crémeuse aux dés de jambon	IDEÉ DU SOIR Crumble de légumes	IDEÉ DU SOIR Soupe de poireaux-pdt	IDEÉ DU SOIR Melon et jambon cru	IDEÉ DU SOIR Tarte aux épinards et chèvre
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Oeuf mayonnaise Potée * Pont l'Evêque Liégeois vanille	Salade iceberg Crêpe au jambon * Epinards bêchamel Emmental Compote	Salade de chou vert Viande kebab Frites Yaourt sucré Fruit de saison	Duo de crudités BIO Rôti de bœuf Petits pois Croc' lait Tarte au chocolat REPAS BIO	Taboulé Filet de merlu crème basilic Jardinière de légumes Fromage blanc sucré GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
IDEÉ DU SOIR Gratin de chou-fleur à la muscade	IDEÉ DU SOIR Semoule au lait et fromage râpé	IDEÉ DU SOIR Légumes farcis	IDEÉ DU SOIR Endives au jambon	IDEÉ DU SOIR Croque-Monsieur
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1er
Lentilles à l'échalote Sauté de porc * Carottes Fraïdou Mousse chocolat	Saucisson sec * Cuisse de poulet au paprika Pommes rissolées Tomme blanche Fruit de saison	Chou blanc au miel Gratin de pâtes au poisson Chaource Eclair au chocolat	Pomelos et sucre Bœuf aux olives Semoule Petit suisse sucré Fondue de poireaux Fromage blanc sucré Fruit de saison	Légumes d'hiver en salade Filet de hoki pané et citron Fondue de poireaux Fromage blanc sucré Fruit de saison
IDEÉ DU SOIR Cannelloni épinards-ricotta	IDEÉ DU SOIR Blettes à la béchamel	IDEÉ DU SOIR Pain d'aubergines et coulis de tomate	IDEÉ DU SOIR Brocolis mayonnaise	IDEÉ DU SOIR Purée - saucisse

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'Etat sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

MENU de DECEMBRE

Joyeuses

Fêtes

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Salade de pâtes Emincé de dinde Navets béchamel Bûche mi-chèvre Compote de pommes	Tarte au fromage Pot-au-feu Fromage blanc sucré Fruit de saison	Carottes râpées Rissotto * Cantafrais Fruit de saison	Céleri sauce yaourt Saucisse fumée * Ecrasé de pommes de terre Chantaillou ail et fines herbes Crème caramel	Taboulé de petits légumes Filet de colin provençal Poêlée de légumes Yaourt sucré Beignet au chocolat
IDEÉ DU SOIR Croziflette	IDEÉ DU SOIR Soupe de légumes et vache qui rit	IDEÉ DU SOIR Courges butternut aux lardons	IDEÉ DU SOIR Gratin de salsifis	IDEÉ DU SOIR Pâtes aux champignons
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Betteraves mimosa Blanquette de volaille Riz Tomme noire Salade de fruits	Salade de pommes de terre Rôti de veau au jus Brocolis Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade iceberg Raviolis Emmental Sémoule au lait	Chou rouge aux pommes Jambon à la crème * Ble BIO Saint Paulin Compote de poires REPAS BIO	Céleri remoulade Filet de lieu au curry Courge Mimolette GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
IDEÉ DU SOIR Poireaux au jambon	IDEÉ DU SOIR Burger et frites au four maison	IDEÉ DU SOIR Potage Crêcy	IDEÉ DU SOIR Flan de légumes	IDEÉ DU SOIR Parmentier de canard
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Oeuf mayonnaise Steak haché au jus Carottes Vichy Yaourt sucré Pêches aux amandes	Salade iceberg Gratin de pâtes aux dés de volaille Coulommiers Crème chocolat	Carottes râpées Sauté d'agneau au basilic Duo d'haricots (rouges & flageolets) Brie Compote de châtaignes	REPAS DE NOËL	Macédoine Beignets de poisson et citron Gratin de potiron et pdt Tartare Fruit de saison
IDEÉ DU SOIR Cake salé et salade verte	IDEÉ DU SOIR Gratin de panais	IDEÉ DU SOIR Oeuf cocotte et ses mouillettes	IDEÉ DU SOIR Velouté de chou-fleur	IDEÉ DU SOIR Crêpe party
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Salade de pâtes Sauté de porc à la tomate * Légumes Fromage Fruit de saison	Endives en salade Hachis Parmentier Carré de l'Est Compote	Endives en salade Hachis Parmentier Carré de l'Est Compote	REPAS DE NOËL	Chou fleur ravigote Poisson du marché Pâtes Yaourt sucré Salade de fruits
IDEÉ DU SOIR Riz cantonais	IDEÉ DU SOIR Gratin de légumes	IDEÉ DU SOIR Bouillon de vermicelles	IDEÉ DU SOIR Tarte aux poireaux	IDEÉ DU SOIR Tarte aux poireaux
LUNDI 1er Janvier	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
FÉRIÉ SAINT SYLVESTRE	Méli mélo Carbonade de bœuf Epinards bêchamel Edam Flan chocolat	Terrine de légumes Emincé de volaille oriental Epinards bêchamel Edam Flan chocolat	Charcuterie * Paupiette Légumes d'hiver Vache Picon Fruit de saison	Céleri sauce bulgare Quenelle de brochet sauce aurore Riz Yaourt sucré Compote de coing
IDEÉ DU SOIR Gnocchi à l'italienne	IDEÉ DU SOIR Soupe de poisson	IDEÉ DU SOIR Lentilles et knack	IDEÉ DU SOIR Rôti de dinde et marrons	IDEÉ DU SOIR Rôti de dinde et marrons

VACANCES TOUTES ZONES DU 23 DECEMBRE AU 8 JANVIER

* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative).

Repas d'anniversaire.

● Producteurs locaux Hauts-de-Villiers - Aube (10) - Bourgogne-Prémurie (89)

Agriculture Biologique.