

GROUPE SCOLAIRE SAINTE-ANNE / SAINT-JOSEPH



Semaine du 11 au 15 décembre 2017



CHRONIQUE CULINAIRE : RILLETTES DE MERLU AUX BAIES DE ROSES ET GELÉE DE MANGUE

		<i>Les Entrées</i>	<i>Le plat et l'accompagnement</i>	<i>Les Fromages</i>	<i>Les desserts</i>
LUNDI St Daniel	11	SALADE DE PÂTES SALADE COMPOSÉE RILLETTES DE THON TERRINE DE LÉGUMES CHOU ROUGE* AUX LARDONS	STEAK HACHÉ PAPILLOTE DE POISSON HARICOTS VERTS BOULGOUR	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	SALADE DE FRUITS TARTE AU CHOCOLAT YAOURT BANANE AU CAMEL FRUIT DE SAISON*
MARDI St Jean-François	12	BETTERAVES* À L'ORANGE SALADE COMPOSÉE FEUILLETÉ DE POISSON CÉLERI* TABOULÉ	CHOUCROUTE GARNIE JAMBON SAUCE POIVRE POMMES DE TERRE* VAPEUR BLETTES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	FRUIT DE SAISON* AGRUMES CRUMBLE AUX POMMES* MIRABELLES CRÈME DESSERT
MERCREDI Ste Lucie	13	RILLETTES SALADE COMPOSÉE MÂCHE* AU COMTÉ CHOUX-FLEURS* EN PICKLES SALADE DE CAROTTES*	FILET DE POULET À L'ESTRAGON SAUCISSE FUMÉE CHOUX DE BRUXELLES* POMMES DE TERRE* VAPEUR	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	FROMAGE BLANC AU MARRON PETIT SUISSÉ CASSATE PÂTISSIÈRE FRAMBOISIER COMPOTE DE FRUITS
JEUDI Ste Odile	14	RADIS SALADE COMPOSÉE SURIMI SALADE DE POTIRON* PÂTÉ EN CROÛTE	RÔTI DE PORC À L'ANANAS BLANQUETTE DE POISSON Frites SALSIFIS	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	OREILLON AUX AMANDES MOUSSE COCO GÂTEAU AU CHOCOLAT FAISSELLE FRUIT DE SAISON*
VENDREDI Ste Ninon	15	CHAMPIGNONS RAVIGOTE SALADE COMPOSÉE CROISSANT AU JAMBON MOUSSE DE FOIE BROCOLIS* AUX AMANDES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON VEAU AUX POIVRONS ÉPINARDS* LENTILLES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	CRÈME AUX ŒUFS FRUIT DE SAISON* TARTE AU CITRON GÂTEAU DE SEMOULE CHOUQUETTE

Les intitulés en couleur correspondent au menu "conseillé"



Les produits de saison sont signalés par un astérisque*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant contenir des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter le gérant.

GROUPE SCOLAIRE SAINTE-ANNE / SAINT-JOSEPH



Semaine du 18 au 22 décembre 2017



CHRONIQUE CULINAIRE : RILLETTES DE MERLU AUX BAIES DE ROSES ET GELÉE DE MANGUE

		<i>Les Entrées</i>	<i>Le plat et l'accompagnement</i>	<i>Les Fromages</i>	<i>Les desserts</i>
LUNDI St Gatien	18	VELOUTÉ DE POTIRON* SALADE COMPOSÉE COQUILLE DE POISSON CAROTTES* AUX AGRUMES MAÏS	COUSCOUS HOKI SAUCE CRÈME SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	MANDARINES* FRUIT DE SAISON* BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES CRÈME CAFÉ GÂTEAU AU YAOURT
MARDI St Urbain	19	DUO DE CHOUX* ENDIVES* POIREAUX* VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES SALADE COMPOSÉE	CURRY DE PORC CALAMARS POÊLÉE DE LÉGUMES PURÉE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	CHARLOTTE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON* ANANAS AU SIROP DE MENTHE PETITS SUISSES AUX FRUITS GÉNOISE AUX FRUITS
MERCREDI St Abraham	20	BETTERAVES* PÂTÉ EN CROÛTE FRIAND AU FROMAGE SALADE COMPOSÉE SALADE DE BLÉ	PAUPIETTE DE VOLAILLE ŒUFS BROUILLÉS AUX HERBES TORSADES CAROTTES*	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	FRUIT DE SAISON* SALADE DE FRUITS ÉCLAIR À LA VANILLE TARTE AUX FRUITS ROUGES YAOURT AUX FRUITS
JEUDI Hiver	21	SALADE COLESLAW* SALADE COMPOSÉE PÂTÉ DE CAMPAGNE PIZZA ASSIETTE DE CRUDITÉS	GOULASCH FILET DE MERLAN À L'ORANGE HARICOTS VERTS RIZ PILAF	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON* BEIGNET AU CHOCOLAT MOUSSE AU CITRON POMME* AU FOUR
VENDREDI Ste Xavière	22				

Les intitulés en couleur correspondent au menu "conseillé"



Les produits de saison sont signalés par un astérisque*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant contenir des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter le gérant.