

MENUS DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018

VILLE DE ARQUES - ENFANTS



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**SEMAINE DU
5 AU 9 NOVEMBRE**

Macédoine rémoulade
Fricassée de porc à la tomate
Pâtes papillons – Fromage râpé
Fromage blanc

Poulet mariné
PdT au beurre
Carottes Vichy
Gruyère
Tarte chocolat

**MENU
BIO**

Potage aux légumes
Carbonade flamande
Pommes de Terre
Fruit de saison

Hoki pané sauce tomate
Riz - Ratatouille
Camembert
Velouté Fruix

**SEMAINE DU
12 AU 16 NOVEMBRE**

Betteraves à l'échalote
Torsades à la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Potage tomates
Pavé de lieu à la crème d'oseille
PdT - Fondue de poireaux
Mousse chocolat

Taboulé oriental
Filet de poulet aux
champignons
Petits pois – PdT fondantes
Fromage blanc aromatisé

Rôti de porc sauce brune
Pommes de terre - Flageolets
Rondelé nature
Compote de pommes

**SEMAINE DU
19 AU 23 NOVEMBRE**

Haricots verts vinaigrette
Colombo de volaille
Riz pilaf – Carottes persillées
Fruit de saison

Velouté aux 7 légumes
Jambon blanc
Frites
Mayonnaise
Fruit de saison

MENU VEGETARIEN
Salade de lentilles
Nugget's au fromage sauce basilic
Torsades – Emmental râpé
Moelleux pommes caramel

Filet de colin pané sauce
tomate
Semoule - Ratatouille
Six de Savoie
Yaourt nature sucré

**SEMAINE DU
26 AU 30 NOVEMBRE**

Macédoine rémoulade
Carbonade flamande
PdT sautées
Carottes braisées
Fruit de saison

Aiguillette de poulet à la crème
Riz aux champignons
Edam
Crème vanille

**MENU
BIO**

Taboulé
Lasagnes gratinées
Salade
Tarte aux pommes

Potage carottes
Colin gratiné
PdT au beurre - Fondue de poireaux
Compote de poires

**SEMAINE DU
3 AU 7 DECEMBRE**

Carottes vinaigrette
Coquillettes Bolognaise
Gruyère râpé
Fruit de saison

Pavé de lieu sauce hollandaise
Pommes de terre - Piperade
Vache qui Rit
Eclair au chocolat

**MENU
BIO**

Mouliné de légumes
Sauté de bœuf
Pommes de Terre
Carottes braisées
Yaourt nature sucré

Emincé de porc aux poivrons
Riz créole – Haricots verts
Samos
Liégeois vanille

**SEMAINE DU
10 AU 14 DECEMBRE**

Betteraves rouges à l'échalote
Steak haché de veau
sauce brune
Cœurs de blé
Fruit de saison

Potage à la tomate
Jambon supérieur - Ketchup
Frites
Compote de pommes

**MENU
BIO**

Boulettes de bœuf sauce
provençale
Pâtes – Gruyère râpé
Carré frais
Fruit de saison

Terrine de campagne
Filet de poisson sauce citron
Riz à l'espagnole
Yaourt aromatisé

**SEMAINE DU
17 AU 21 DECEMBRE**

Macédoine rémoulade
Blanquette de volaille sauce
blanche aux champignons
Petits pois carottes
Fruit de saison

Potage aux poireaux
Colin meunière sauce citron
PdT - Ratatouille
Fromage blanc aux fruits

**MENU
BIO**

Hachis Parmentier
Salade
Edam
Madeleine



ANIMATION NOËL

Boisson à l'orange
Lasagnes fraîches
Cœurs de laitue
Chocolat de Noël
Barbe à Papa
Gaufre, Crêpe

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

