

LE PRODUIT DU MOIS :

Dans la grande famille des agrumes, on trouve l'orange, le citron, la mandarine, la clémentine, le pamplemousse, la bergamote, le cédrat... S'ils n'ont pas tous la même couleur, ils ont en commun la pulpe, les quartiers, la saveur acide, et leur richesse en vitamine C ! Très employés en cuisine, on les utilise aussi beaucoup dans les parfums.

École de Yvrac



MENUS DU MOIS DE



Décembre

2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30.11 au 04.12	<p>Tsatsiki</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt</p> <p>Biscuit</p>	<p>Oeuf mimosa</p> <p>Lasagnes</p> <p>tomate, chèvre et ricotta</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Samossas au fromage</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Tome blanche</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Velouté de potimarron</p> <p>Longe de porc au romarin</p> <p>Meli mélo de légumes oubliés</p> <p>Gouda</p> <p>Cake à l'orange</p>	<p>Wrap au surimi</p> <p>Rôti de dinde au caramel d'agrumes</p> <p>Fondue de légumes</p> <p>Samos</p> <p>Fruit frais de saison</p>
Goûter	jus de fruit + pain + chocolat	Jus de pomme + chocolatine	Fruit + pain + lingotin	Fruit + pain +fromage	Compote +brioche+ pâte tartiner
Semaine du 07 au 11.12	<p>Salade aux noix</p> <p>Escalope de volaille Milanaise</p> <p>Purée brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>Rosette</p> <p>Daube de bœuf VBF</p> <p>Pâtes</p> <p>Edam</p> <p>Pêche Natacha</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Rougail de saucisse</p> <p>Riz</p> <p>Croc lait</p> <p>Pomme au spéculos</p>	<p>Tourin tomate vermicelle</p> <p>Pané fromager</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt local</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>	<p>Carottes vinaigrette d'agrumes</p> <p>Brandade de saumon</p> <p>Salade verte</p> <p>Pyrénées</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûter	Yaourt + biscuit + jus	Fruit + pain + chocolat	Brioche + pâte tartiner + fruit	Compote + pain + fromage	Jus + beignet
Semaine du 14 au 18.12	<p>Salade de perles</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Potage parmentier</p> <p>Emincé de porc moutarde</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Petit filou</p> <p>Pain brioché perdu</p>	<p>Terrine de campagne</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>MENU DE NOËL</p> <p>Mousseline et saumon fumé sur toast grillé</p> <p>Fondant de volaille au fumé de cèpes</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>St ange chocolat noisette aux éclats de daims</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce curry</p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais de saison</p>
Goûter	Pain + jus + lingotin	Pain+ fromage + compote	Jus + marbré + yaourt	Fruit + pain + chocolat	Fruit + chocolatine

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison



Produit local

