

# MENUS DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018

## VILLE DE SAMER - PRIMAIRE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU 5 AU 9 NOVEMBRE</b>	Macédoine rémoulade Fricassée de porc à la tomate Pâtes papillons – Fromage râpé Fromage blanc	Poulet mariné PdT au beurre Carottes Vichy Gruyère Tarte chocolat	Chou-fleur à la crème de ciboulette Rôti de dindonneau aux champignons Petits pois – Pommes rissolées Yaourt aromatisé	<b>MENU BIO</b> Potage aux légumes Carbonade flamande Pommes de terre Fruit de saison	Hoki pané sauce tomate Riz - Ratatouille Camembert Velouté Fruix
<b>SEMAINE DU 12 AU 16 NOVEMBRE</b>	<b>MENU BIO</b> Betteraves à l'échalote Torsades à la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison	Potage tomates Pavé de lieu à la crème d'oseille Pommes de terre Fondue de poireaux Mousse chocolat	Goulasch de bœuf à la hongroise Semoule – Petits légumes Babybel Fruit de saison	Taboulé oriental Filet de poulet aux champignons Petits pois – PdT fondantes Fromage blanc aromatisé	Rôti de porc sauce brune Cœurs de blé Brunoise de légumes Rondelé nature Compote de pommes
<b>SEMAINE DU 19 AU 23 NOVEMBRE</b>	<b>MENU BIO</b> Haricots verts vinaigrette Colombo de volaille Riz pilaf – Carottes persillées Fruit de saison	Velouté aux 7 légumes Jambon blanc Pommes sautées Mayonnaise Fruit de saison	Tomates vinaigrette Fricassée de porc sauce charcutière PdT ciboulette - Brocolis Riz au lait	<b>MENU VEGETARIEN</b> 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
<b>SEMAINE DU 26 AU 30 NOVEMBRE</b>	Macédoine rémoulade Carbonade flamande PdT sautées Carottes braisées Fruit de saison	Aiguillette de poulet à la crème Riz aux champignons Edam Crème vanille	Boulettes d'agneau à la Mexicaine Semoule Courgettes à la provençale Tomme Noire Fromage blanc	<b>MENU BIO</b> Taboulé Lasagnes gratinées Salade Tarte aux pommes	Salade de tomates Colin gratiné PdT au beurre Fondue de poireaux Compote de poires
<b>SEMAINE DU 3 AU 7 DECEMBRE</b>	Carottes vinaigrette Coquillettes Bolognaise Gruyère râpé Fruit de saison	Pavé de lieu sauce hollandaise Pommes de terre Piperade Vache qui Rit Eclair au chocolat	Mortadelle Rôti de dinde sauce brune Purée – Choux de Bruxelles Compote à la poire	<b>MENU BIO</b> Mouliné de légumes Sauté de bœuf Pommes de terre Carottes braisées Yaourt nature sucré	Emincé de porc aux poivrons Riz créole Carottes braisées Samos Liégeois vanille
<b>SEMAINE DU 10 AU 14 DECEMBRE</b>	Betteraves rouges à l'échalote Steak haché de veau sauce brune Cœurs de blé Fruit de saison	Potage à la tomate Jambon supérieur - Ketchup Pommes sautées Compote de pommes	Saucisse de Francfort Purée de pois cassés Carottes au beurre Mimolette Fruit de saison	<b>MENU BIO</b> 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
<b>SEMAINE DU 17 AU 21 DECEMBRE</b>	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	Steak haché de veau à l'échalote Purée au lait Tartare ail et fines herbes Compote de pommes	<b>REPAS DE NOËL</b> Roulé de surimi sauce cocktail Emincé de volaille sauce forestière PdT rôties – Carottes braisées Bûche de Noël Chocolat de Noël	<b>MENU BIO</b> Hachis Parmentier Salade Edam Madeleine

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

