



MENUS ECOLES - DECEMBRE 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Lundi 6 Décembre 2021

Endives et dés de mimolette
Aiguillettes de poulet sauce chasseur
Torsades Bio
Yaourt aromatisé Bio



Mardi 7 Décembre 2021

Taboulé Bio
*Cabillaud sauce bonne femme
Haricots verts Bio persillés
Fourme d'Ambert AOP
Banane Bio



Mercredi 8 Décembre 2021

Sardine à l'huile et tranche de citron
*Sauté de porc local aux olives
Petit pois au jus
Carré frais Bio
Petit suisse sucré



Jeudi 9 Décembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes locales
Tortilla
Riz Bio à la tomate
Rondelé nature
Kiwi Bio



Vendredi 10 Décembre 2021

Salade de pommes de terre, maïs, olives et Radis
*Gardiane de Boeuf Bio
Duo de carottes braisées
Crème dessert chocolat Bio



Lundi 13 Décembre 2021

Pamplemousse Bio et sucre
Rôti d'agneau Label Rouge au curry
Cubes de panais
Flan vanille nappé caramel Bio



Mardi 14 Décembre 2021

Avocat, thon et maïs Bio
Ravioli VBF
Tome Noire IGP
Purée de pommes pêche Bio



Mercredi 15 Décembre 2021

Macédoine de légumes
Sauté de poulet Label Rouge à la forestière
Blé Bio
St Paulin
Poire Bio



Jeudi 16 Décembre 2021

Roulé au fromage
Boulettes lentilles/sarrasin
Poêlée méridionale
Edam Bio
Pomme Bio locale



Vendredi 17 Décembre 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Suquet de *Colin et picada d'Amandes locales
Pomme paillason
Comté AOP
Moelleux Neige
Père Noël au chocolat, Clémentine Bio et Champomy



ORIGINES :

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Porc : « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)