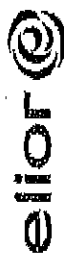


MENUS SCOLAIRE du 01 au 19 DECEMBRE 2014

ELRES - Cuisine de Lézignan



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE du 1 au 5	quiche lorraine cuisse de poulet rôti brocolis au jus fondu président fruit	cèleri remoulade paupiette de veau sauce chasseur pomme vapeur camentbert flan nappé caramel	salade verte et maïs tranche de porc au jus printanière de légumes saint paulin riz au lait	œufs durs mayonnaise boule de bœuf à la catalane tortis au fromage pyrénées fruit	potage de légumes nuggets de poisson haricots verts sautés fromage blanc bœuf bretonne
SEMAINE du 8 au 12	taboulé galopin de veau sauce charcutière carottes vichy suisse fruit	roulade aux olives ravioles à la volaille chantenêgne fruit	salade de pomme de terre châusson de volaille bolognaise épinards à la crème yaourt aromatisé fruit	salade verte sauté de porc marenco lentilles du lauragais frakidou mousse au chocolat	velouté poireaux pomme de terre filet de lieu sauce armoricaine purée gouda compote BIO
du 15 au 19	crêpe aux champignons cordon bleu chou fleur en gratin domaieffe fruit	salade coleslaw tartiflette tartare ail et fines herbes crème anglaise et biscuit BIO	radis beurre filet de hoki meunière riz de marseilllette sauce tomate rondelé aux noix légédis chocolat	pâté en croûte sauté de canard de barbarie à la forestière pennes au fromage bûche de Noël mandarine	potage cultivateur dés de colin à la sauce citron haricots beurre sautés croûlait riz au lait
SEMAINE du 22 au 26					

REÇU le 24 NOV. 2014