







Menus du 28 novembre au 4 décembre 2011

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec et cornichon (spc:terrines de poisson) Quenelles de brochet sauce nantua Flan de courgettes <i>Fruit "local"***</i>	Céleri remoulade** Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne (spc:rôti de vol) Lentilles Purée de pommes**	<i>Pot au feu de bœuf "local" et ses légumes**</i>  <i>Tomme de La Limone "locale"***</i> Gâteau au yaourt Maison	Emincé de volaille sauce safranée  Riz basmati <i>Fromage Bio et Pain Bio**</i>  Salade de fruits frais**

Menu du 5 au 11 décembre 2011

Menu végétarien	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Salade de haricots blancs persillés**</i>  <i>naviois frais "locaux" aux 3 fromages</i> <i>Yaourt Bio et Pain Bio**</i> 	<i>Daube de bœuf "local" à l'orange**</i> <i>Carottes persillées Bio**</i>   Fromage du jour Eclair au chocolat	Velouté de légumes**  <i>Parmentier de Saumon**</i> Fruit**	Salade suisse  Escalope de poulet Vallée d'Auge  Beignet de brocolis Semoule au lait** 

Menu du 12 au 18 décembre 2011

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade bressane Coquille de poissons Riz pilaf Fruit**	<i>Salade haricots verts citronnés</i> Choucroute garnie (spc: courgette farcie et pdt vapeur)** Ile Flottante	<i>Menu de Noël</i> 	Steak hâché au jus  Gratin de Courge fraîche** <i>Fromage Bio et Pain Bio**</i>  Fruit**

Champagne pour enfant "Le Petit Béchet - La Terrasse (38)
Cake au saumon et petits légumes accompagné de sa salade
*Dinde aux marrons***
*Pommes dauphines***
*Gâteau de Noël au chocolat , papillottes et mandarines***



Information:

*Suite au décret
n°2011-1227 du 30
septembre 2011,
désormais nous
appliquerons un
** à chaque
produit de
saison.*

Les produits laitiers sont
la principale source de
Calcium, indispensable à
la bonne croissance
osseuse.
Mais il y a aussi du
calcium caché dans
certaines
préparations...
à vous de les trouver !!
Par exemple pour la
première semaine suivez
cette petite étoile...

