



Menus du restaurant scolaire de La Chaussée St Victor Du 26 novembre au 21 décembre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 26 au 30 novembre	Pizza au fromage Pizza aux champignons Cuisse de poulet au thym Saumon au thym Petits pois Petit suisse Fruit de saison	Scarole aux crevettes Carottes au vinaigre balsamique Sauté de porc à l'andalouse Steak de thon à la tomate Lentilles Gouda Compote de pommes Dés de pommes au four au caramel	Salade de riz Saucisse de volaille Quiche au fromage Duo de légumes Morbier Yaourt au choix	Potage tomates vermicelle Entrée du jour Emincé de bœuf à la forestière Quenelles de brochet Haricots beurre Fromage Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Salade de crudités Salade de chou blanc Brandade de poisson Salade verte Gouda Kiwi au coulis de fruits Duo banane clémentine	
Semaine du 03 au 07 décembre	Pâté de campagne Saucisson sec Rôti de dinde au jus Colin meunière Purée de légumes Yaourt Fruit de saison	Salade de champignons Salade d'avocat Escalope de porc au curry Cabillaud au curry Carottes persillées Coulommiers Flan au chocolat Flan pâtissier	Betteraves vinaigrette Tajine d'agneau Tajine de colin Semoule Cantal jeune Fruit de saison	Salade d'endives aux noix Batavia et croûtons Œufs durs béchamel Chou-fleur Bûchette de lait mélangé Gaufre Beignet	Potage au potiron Entrée du jour Filet de saumon sauce agrumes Pommes de terre vapeur Edam Fruit de saison	
Semaine du 10 au 14 décembre	Salade de haricots verts Betteraves vinaigrette Steak haché Croque végétal Tagliatelles Fromage blanc Fruit de saison	Velouté Dubarry (chou-fleur) Entrée du jour Cuisse de poulet rôti Saumon à la crème Frites Saint Paulin Fruit de saison	Rillettes Rôti de veau aux herbes Paupiette de poisson Poêlée de légumes Emmental Semoule au chocolat	Salade de crudités Salade d'endives Filet de merlu sauce à l'oseille Riz Fromage Compote pomme-cannelle Compote pomme-banane	Carottes râpées au citron Salade de mâche au chèvre Escalope de porc grillée Dos de cabillaud à la normande Céleri braisé Emmental Gâteau au yaourt Cake au citron	
Semaine du 17 au 21 décembre	Salade de pâtes au saumon Salade de pommes de terre Jambon grillé Filet de colin meunière Flan de légumes Fromage blanc Salade de fruits frais Ananas	Potage de légumes Entrée du jour Bœuf bourguignon Encornets à la bourguignonne Semoule Brie Petits suisses aromatisés	Salade de chou blanc Sauté de porc Blanquette de la mer Purée de carottes Chèvre Duo de fruits	Repas de fin d'année 		Salade de crudités au choix Filet de poisson Pâtes Fromage Compote de fruits au choix

Un plat de substitution sera proposé les jours de service de viande et de porc



Choix des maternelles soulignés
 Produit issu de l'agriculture biologique
 La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
 Validés par le service diététique