

Menu du mois de Décembre Mandres Les Ores Elémentaire

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>Poireaux Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Bolognaise de canard du chef Penne rigate Mimolette Edam Fruit au choix</p>	<p>Carottes râpées Emincé de chou blanc Pavé de merlu sauce moutarde à l'ancienne Printanière de légumes Gouda Emmental Coupelle de compote de pommes allégée en sucre Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre</p>	<p>Potage à la tomate Goulash de boeuf (tomate et paprika) Courgettes et boulgour Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)</p>	<p>***Menu BIO*** Salade de haricots verts BIO à l'échalote vinaigrette moutarde Quenelle nature BIO sauce aurore Riz BIO Camembert BIO Fruit BIO</p>	<p>***Les pas pareille*** Salade d'endives et pommes Salade verte Vinaigrette d'agrumes au romarin Poisson en paprika'de à la carotte (purée carotte, pdt fraiche et parpika) Cantafrais Petit Cotentin Fromage blanc façon straciatiella (aux 2 chocolats)</p>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Salade de riz composée Salade de pomme de terre Cordon bleu Brocolis et pâtes Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature Fruit au choix</p>	<p>Chou rouge Céleri rémoulade vinaigrette moutarde Echine de porc* cuite au jus Lentilles locales mijotées Petit Moulé ail et fines herbes Fraidou Flan à la vanille nappé caramel Flan au chocolat <i>*Rôti de dinde au jus</i></p>	<p>Rillettes de sardine et céleri du chef Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes Frites au four Cantal AOP Saint Nectaire AOP Fruit au choix</p>	<p>***Amuse-bouche: Grosnes crévés*** Emincé de chou blanc et raisins secs Salade iceberg vinaigrette à l'échalote Rôti de boeuf cuit au jus Ratatouille à la niçoise et blé Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Mandarinier du chef</p>	<p>Potage cultivateur Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates) Coulommiers Tomme blanche Fruit au choix</p>
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Salade verte vinaigrette moutarde Radis roses et beurre Saucisse chipolatas* Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre) Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Coupelle de compote de pommes et abricots allégée en sucres Coupelle de compote de pommes allégée en sucre <i>*Saucisse de volaille façon chipolatas</i></p>	<p>***Plat végétarien*** Carottes râpées Emincé d'endives Vinaigrette au curry Boulettes de soja sauce aigre douce Coquillettes Petit Moulé Petit Cotentin Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Potage de poireaux et pommes de terre du chef Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) Petits pois et riz Emmental Edam Fruit au choix</p>	<p>Rillettes de thon du chef Escalope de dinde forestière (champignons) Pommes roosty Tomme Grise Marbré au chocolat</p>	<p>Salade de pois chiche Salade de lentilles vinaigrette moutarde Poisson pané frais et quartier de citron Carottes fraîches Pomme de terre vapeur fraîches locales Pointe de Brie Camembert Fruit au choix</p>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>Salade de betteraves rouges Coeur de palmier et betterave vinaigrette moutarde Filet de lieu sauce velouté au basilic Haricots verts Pommes noisette Mimolette Gouda Fruit au choix</p>		<p>Carottes râpées Céleri rémoulade Sauté de veau sauce forestière (champignons) Purée de potiron (pdt locale) Vache qui rit Fraidou Cubes de pêche au sirop Abricots au sirop</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette moutarde à l'ancienne Raclette * (jambon LBR) Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits Purée de pommes à la vanille du chef <i>*Jambon de dinde LBR</i></p>	<p>Friand au fromage Marmite de colin mode honfleur (fruits de mer et sauce crème) Courgettes et riz Munster AOP Pont l'Evêque AOP Fruit au choix</p>
Lundi 31				
<p>***Repas de fin d'année*** Mâche vinaigrette moutarde Emincé de porc au caramel Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre) Yaourt nature local de Sigy Eclair parfum chocolat <i>*Emincé de dinde au caramel</i></p>				