

Caissargues - Menus du mois de Décembre 2021

S49 du 06/12 au 10/12/2021

LUNDI 6

Quiche lorraine* / Salade de pois chiches
Pesca meunière pêche responsable
Carottes sautées
St Nectaire AOP
Compote de fruits / Ananas au sirop

MARDI 7

Betteraves en vinaigrette / Salade de tomates
Aiguillettes de poulet sauce miel /
Quenelles de brochet sauce au miel
Ecrasé de pommes de terre
Emmental / Vcha qui rit
Fruits de saison au choix

MERCREDI 8

Salade d'endives
Steak de bœuf sauce barbecue /
Colin sauce barbecue
Macaronis
Suisse aromatisé
Muffin nature aux pépites de chocolat

JEUDI 9 (BIO)

Repas s/viande/poisson

Salade verte bio / Salade coleslaw

Chili de légumes bio

Riz bio

Brie bio / Fromage Mme Loïk

Fruit bio / Fruit

VENDREDI 10

Salade de lentilles / Salade de blé provençal
Rôti de porc aux pruneaux* /
Filet de merlu aux pruneaux
Gratin de chou-fleur
Chanteneige / Bleu
Flan nappé caramel / Crème chocolat

Menus de Noël (mardi, jeudi ou vendredi)

S50 du 13/12 au 17/12/2021

LUNDI 13 (BIO)

Repas s/viande/poisson

Salade de blé provençal bio / Tzatziki tortis
Omelette bio
Epinards à la crème bio
Vache qui rit bio / Gouda
Crème dessert vanille bio /
Crème dessert chocolat

MARDI 14

Céleri rémoulade / Carottes râpées
Lasagnes
de bœuf / de saumon
Yaourt sucré / Yaourt aux fruits
Fruit / Compote de fruits

MERCREDI 15

Médaille de surimi mayonnaise
Parmentier de patates douces
au confit de canard / au saumon
Entremet vanille
Père Noël en chocolat

JEUDI 16

Pâté en croûte /
Médaille de surimi mayonnaise
Volaille festive sauce aux marrons /
Saumon sauce aux marrons
Pomme pin
Bûche pâtissière de Noël au chocolat
Clémentine et Père Noël en chocolat

VENDREDI 17

Crêpe au fromage / Macédoine de légumes
Poisson pané pêche responsable
Purée de brocolis
Fromage blanc nature bio / Délice de chèvre
Fruit / Coupelle de fruits

* Présence de porc

Entrée de la semaine : Potage de légumes

Légumes de la semaine : Haricots beurre

Entrée de la semaine : Potage de légumes

Légumes de la semaine : Purée de potiron

Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant.