Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 08/10/2019

Menu du mois de Décembre | Le Vésinet | Maternelle

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Pâtes BIO à la ratatouillet lentilles corails et emmental râpé Assiette de fromages Cantal AOP Emmental Compote de poires allégée en sucre Sablés Jus de pamplemousse	Carottes râpées BIO Vinaigrette d'agrumes au romarin Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Choux à la crème **Sauté de dinde LR sauce moutarde à l'ancienne*	Salade d'endive pomme et noix vinaigrette moutarde Poisson pané frais et quartier de citron H. verts BIO et blé BIO Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice	Potage tourangelle et cheddar Rôti de boeuf charolais froid Jus de rôti Pommes de terre lamelles Fruit BIO	****Animation: Les pas pareilles**** Rillettes de canard du chef Filet de lieu sauce aux agrumes Epinards branche BIO à la crème Assiette de fruits frais
Lundi 9	**Mardi 10**	**Mercredi 11**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
Hachis parmentier charolais du chef Fromage blanc BIO sucré différemment Coupelle de confiture d'abricot Coulis de fruits rouges Dosette de sucre Assiette de fruits frais	Salade verte BIO et mozzarella vinaigrette à l'échalote Omelette BIO Petits pois et riz Flan à la vanille nappé caramel	Couscous (boulette de mouton, merguez, agneau) Semoule BIO Assiette de fromages Comté AOC Saint Paulin Fruit Briquette de jus multifruits	Carottes râpées et édam BIO Clafoutis chou fleur curry, pdt et mozzarella Eclair parfum chocolat	****Amuse-bouche: Quiche butternut, mozzarella et noisette**** Salade de pâtes à la grecque (tomate,poivron,brebis,olive) et dés de fromage de chèvre Pavé de colin sauce parmentière Haricots beurre Fruit BIO
Lundi 16	**Mardi 17**	**Mercredi 18**	**Jeudi 19**	**Vendredi 20**
Taboulé Sauté de dinde LR au thym Purée d'épinards et pommes de terre et emmental râpé BIO Assiette de fruits frais	Beignet de poisson Chou fleur BIO béchamel Assiette de fromages Saint Nectaire AOP Emmental Coupelle de purée de pommes et pruneaux Jus de pommes	Velouté de salsifis dés de mimolette Chili sin carne (haché végétal) Riz Fruit BIO		Salade croquante de pommes et oranges et gouda AGB vinaigrette à l'huile d'olive citron Jambon blanc sauce dijonnaise Lentilles locales mijotées Ile flottante **jambon de dinde LR sauce dijonnaise*
Lundi 23	**Mardi 24**	**Mercredi 25**	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Carottes râpées Sauté de boeuf charolais sauce tomate Coquillettes BIO Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice	Nuggets de blé Trio de légumes au gratin (carotte, courgette, chou fleur) Assiette de fromages Saint Paulin Saint Nectaire AOP Tarte au citron meringuée Jus d'oranges		Salade florida (salade, pamplemousse, mandarine, croûton) vinaigrette tomatée Raclette* Petit suisse nature BIO **Jambon de dinde LBR*	Soupe à la normande Emmental râpé Gratin de poisson sauce dieppoise (à base de crustacés) Carottes et riz Fruit BIO
Lundi 30	**Mardi 31**			
Salade verte BIO vinaigrette moutarde Fajitas (haché végétal) et riz Duo de mozzarella et cheddar râpés Compote de pommes BIO allégée en sucre	****Repas fin d'année**** Salade de mâche et betteraves rouges et dés de cantal AOP vinaigrette moutarde Filet de saumon au citron persillé Gratin dauphinois Gâteau moelleux au chocolat du chef (farine locale) et sa crème anglaise			

Statut : Avant commission