

Menu et goûter du lundi 4 au vendredi 8 décembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi

** Salade de risetti

Goulasch de bœuf
(paprika, tomate) 


Purée de potiron

Yaourt aromatisé 

Fruit annuel

Mardi

** Poireaux

Escalope de volaille
vallée d'Auge 

Riz

Camembert 

Assiette de fruits
d'hiver
(orange-kiwi)

Mercredi

Pomelos au sucre

Bolognaise de
canard


Pâtes 

Petit suisse
aromatisé

** fruit frais


Jeudi

Carottes râpées
Vinaigrette fromage
blanc ciboulette
Ou
Endives et croûtons



Jambon blanc 
Braisé
* Jambon de dinde

Lentilles mijotées

** fromage

Crème dessert 
vanille


Vendredi

« Les Pas Pareilles »
Salade verte 
et dés d'Emmenthal
Vinaigrette d'agrumes
au romarin 

Filet de lieu à la vanille

Ratatouille et boulgour

** fromage

Cake aux épices 
du chef
Gelée de coing ou
gelée de groseilles



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais














Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
** betteraves	Duo de choux  (<i>chou rouge et chou fleur</i>)	** Pomelos au sucre	Salade coleslaw  et dés d'Emmenthal	Potage cultivateur + Emmenthal râpé à part 
Poisson en paprika 'de à la carotte	Vinaigrette échalote 	Omelette	Rôti de dinde  Sauce chees'mental	Beignet de poisson
Brie 	Sauté de bœuf  Sauce aux olives	Purée de petits pois	Coquillettes	Epinards hachés béchamel
Fruit annuel	Frites	Petit suisse aromatisé	** fromage	** fromage
	** fromage	Fruit frais 	Compote du chef 	Fruit de saison 
	Flan nappé caramel Ou Flan chocolat		Amuse bouche : <i>smoothie pomme, clémentine, miel</i> 	



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais










Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
** macédoine	Bouillon de légumes vermicelle + Emmenthal râpé à part	** Carottes râpées	Repas de fin d'année	Salade verte,  croûtons et dés de mimolette
Bifteak haché charolais au jus 	Filet de colin sauce végétale pomme curry crémée	Pizza Reine 		Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 
Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre	Brocolis sautés et riz	Salade verte		Rôti de bœuf français au jus
Coulommiers 	** fromage	Edam 		Purée de pois cassés
Fruit annuel	Fruit frais 	Riz au lait et caramel		** fromage
				Flan vanille Ou Flan chocolat



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine