




MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2021 - Boissy St Léger

Semaine 48	Lundi	Mardi	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
P.A.s1			Salade verte Filet de poisson dieppoise Purée Fromage Compote	Haricots verts en salade Vegcroq à l'italienne Coquillettes Fromage Fruit	Céleri mayonnaise Omelette au fromage Gratin de brocolis Fromage Mille feuilles
Semaine 49	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
P.A.s1	Pomelos Filet de poisson sauce curry Duo de riz aux petits légumes Fromage 🍷 Gélifié vanille	Salade de blé Bœuf stroganoff Carottes au beurre Fromage Fruit	Œufs mayonnaise Côte de porc */Burger végétal Flageolets Fromage Fruit	Carottes râpées Soya ball à la basquaise Ratatouille Yaourt Paris brest	Betterave vinaigrette Poisson meunière Pommes vapeur Fromage Fruit
Semaine 50	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
P.A.s2	Salade coleslaw Brandade de poisson Fromage/Fromage Fromage 🍷 Fruit au sirop	Taboulé Omelette Julienne arc en ciel Fromage blanc Fruit	Crêpe au fromage Sauté de bœuf aux oignons Petits pois Fromage Fruit	Repas de Noël	
Semaine 51	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
GA P.A.s3	Coupelle de volaille Poulet rôti Macaronnis Fromage Fruit	Tomates en salade Emincé de langue charcutière Gratin dauphinois Fromage Gélifié vanille	Radis beurre Sauté de veau Jardinière Fromage 🍷 Beignet chocolat	Salade panachée Falafels à l'orientale Semoule Fromage Compote	Pommes de terre en salade Filet de poisson pané Trio de choux Fromage Fruit
Semaine 52	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
GA P.A.s4	Céleri rémoulade Emincé de dinde sauce crème Blé et brunoise de légume Fromage Crème caramel	Pizza Rôti de boeuf Courgettes en gratin Yaourt Fruit	Salade hollandaise Filet de poisson sauce dieppoise Tortis Fromage Mosaïque de fruits	Fonds d'artichauts tomate Nuggets végétales ketchup Pommes country Fromage Fruit	Carottes et navets en salade Œufs sauce béchamel Epinard à la crème Fromage Eclair chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Siqo (bio, aop, aoc, igp, label rouge) – Bio –  Aide UE à destination des écoles

MENU DES GOÛTERS DU MOIS DE DECEMBRE 2021

semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
48			1-déc.	2-déc.	3-déc.
			CROISSANT FRUIT	GELIFIE CHOCOLAT GATEAUX SECS	PAIN AU LAIT CONFITURE
49	6-déc.	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.
	GATEAU DE RIZ FRUIT	BARRE BRETONNE JUS DE POMME	BRIOCHE PATE DE FRUIT	PAIN FROMAGE FRUIT	COMPOTE GATEAUX SECS
50	13-déc.	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.
	BROWNIES FRUIT	PAIN VIENNOIS FROMAGE JUS DE RAISIN	PAIN AU CHOCOLAT LAIT	YAOURT AUX FRUITS MOELLEUX VANILLE	YAOURT FRUIT
51 CA	20-déc.	21-déc.	22-déc.	23-déc.	24-déc.
	ILE FLOTTANTE GATEAUX SECS	CREPE AU SUCRE FRUIT	GATEAU DE SEMOULE FRUIT	PRINCE CHOCOLAT FRUIT	MOSAIQUE DE FRUITS GATEAUX SECS
52 CA	27-déc.	28-déc.	29-déc.	30-déc.	31-déc.
	MARBRE FRUIT	PAIN FROMAGE JUS D'ORANGE	PAIN AU RAISIN FRUIT	GELIFIE VANILLE GATEAUX SECS	FROMAGE BLANC FRUIT