



# SAINT MATHIEU DE TREVIER - MATERNELLE

## MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

En Décembre, ils sont de saison...

En Décembre, ils sont de saison...

Le brocolis



La clémentine



Terres de Cuisine vous souhaite un JOYEUX NOËL!!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 04 au 08	Tartinade de thon sur toast Emincé de porc Poêlée de légumes Barre Bretonne et crème anglaise	Carottes râpées au persil Khicheri (ragoût de  Riz de camargue, lentilles, oignons, cumin ou curry, tomate concassée) Yaourt nature et Crème de marron	Salade de boulgour Beignets de poisson et citron Gnocchis/Choux fleur à la crème Fruits de saison au choix	Salade verte Macaronnade de bœuf Liégeois à la vanille	Salade de pois chiches Dos de colin sauce maître d'hôtel Flan de courge Fruit de saison
Goûter du centre de loisirs			Jus de pommes Pain et chocolat Compote de poires		
Du 11 au 15	Coleslaw Parmentier de bœuf Compote de pommes poires	Friand au fromage Omelette Jardinière de légumes Fruit de saison	Salade verte Poulet rôti au jus Pommes de terre à l'anglaise/ Blettes à la provençale Crème dessert au caramel/Crème dessert au chocolat	Salade de perles aux petits légumes Sauté de veau Haricots verts sautés Fruit de saison	Radis - beurre Blanquette de poisson Riz pilaf Moelleux aux poires
Goûter du centre de loisirs			Jus de fruits Cake Fruit de saison		
Du 18 au 22	Macédoine mayonnaise Chipolatas Lentilles blondes aux épices Fruit de saison	Salade verte Cappellettis au fromage sauce tomate Flan au caramel	Salade de riz aux petits légumes Galopin de veau Carottes à la crème et aux oignons/Petits pois Fruits de saison au choix	Jus d'oranges Sauté de canard sauce au pain d'épices Pommes pin roncant au Cnochoat et sa Chantilly Chocolats de Noël et clémentine	Taboulé Pépites de hoki panés et citron Epinards à la crème Fruit de saison
Goûter du centre de loisirs			Jus de fruits Pain et confiture Yaourt aromatisé		

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
<b>Du 04 au 08</b>	Tartinade de thon sur toast Tapenade sur toasts Emincé de porc <b>Polenta</b> <b>Poêlée de légumes</b> Crème anglaise et Barre Bretonne	Carottes râpées au persil Chou chinois Khicheri (ragoût de riz de camargue; lentilles, oignons, tomates; currys) Haricots beurre sautés <b>Yaourt nature</b> et Crème de marron <b>Yaourt nature</b> et confiture	<b>Salade de boulgour</b> <b>Salade de pommes de terre</b> Beignets de poisson et citron Gnocchis Choux fleur à la crème Fruits de saison au choix	Salade verte Pamplemousse <b>Macaronnade</b> de bœuf <b>Fondue de poireaux</b> Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Salade de pois chiches Salade de lentilles à l'échalote Dos de colin sauce maître d'hôtel Epeautre façon pilaf Flan de courge <b>Fruits de saison au choix</b>	
	Goûter du centre de loisirs		Jus de fruits Pain et chocolat Compote de poires			
	<b>Du 11 au 15</b>	Coleslaw Pamplemousse Parmentier au bœuf Champignons à la crème <b>Compote de pommes</b> <b>Compote de pommes poires</b>	Pizza au fromage <b>Omelette</b> Boulgour Jardinière de légumes Fruits de saison au choix	<b>Salade verte</b> <b>Céleri râpés crus</b> Poulet rôti au jus Pommes de terre à l'anglaise Blettes à la provençale Crème dessert au caramel Crème dessert au chocolat	Salade de perles aux petits légumes Salade de blé aux crudités Sauté de veau <b>Flageolets</b> <b>Haricots verts sautés</b> Fruits de saison au choix	Radis - beurre Mesclun Blanquette de poisson <b>Riz pilaf</b> <b>Carottes vichy</b> <b>Moelleux aux poires</b>
		Goûter du centre de loisirs		Jus de fruits Cake Fruit de saison		
<b>Du 18 au 22</b>		<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Salade de betteraves au persil</b> Chipolatas Lentilles blondes aux épices Haricots romano Fruits de saison au choix	Duo de chou en vinaigrette Salade verte Cappelletti au fromage sauce tomate Crème dessert à la vanille <b>Flan au caramel</b>	Salade de riz aux petits légumes Salade de boulgour Bœuf braisé en tranche Petits pois Carottes à la crème et aux oignons <b>Fruits de saison au choix</b>	<b>Repas de Noël</b> <b>Jus d'oranges</b> <b>Sauté de canard sauce au pain d'épices</b> <b>Pommes pin</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fondant au Chocolat et sa Chantilly Chocolats de Noël et clémentine</b>	Taboulé Salade de penne au basilic Pépites de hoki panés et citron <b>Blé</b> <b>Epinards à la crème</b> Fruits de saison au choix
		Goûter du centre de loisirs		Jus de fruits Pain et confiture Yaourt aromatisé		

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



En Décembre, ils sont de saison...

Le brocolis



La clémentine



Terres de Cuisine vous souhaite un JOYEUX NOËL!!



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)