



# MENU - Ecole Favières



**SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Tarte tomate chèvre
Jambon*	Fish and chips sauce tartare (PC)	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes		Petits pois-carottes	Gratin de butternut et potiron	Haricots verts
Buchette	Fromage frais aromatisé	Petit suisse aux fruits	Brownies	Yaourt nature AB
Compotes de pommes	Crème dessert praliné	Panacotta coulis de fruits		Fruit de saison
S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Poisson aux olives
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus d'ananas	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande      S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc












# MENU - Ecole Favières



SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur 	Concombres bulgare	Tarte aux poireaux	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Chili végétarien (PC)	Steak haché et ketchup 	Bœuf façon moussaka (PC) 	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales 
Emmental	Frites	Cheddar	Ratatouille	Epinards à la crème
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Quatre-quarts 	Fromage frais aromatisé 	Yaourt à la vanille
	Banane sauce chocolat	S/V: Marmite de poisson	Crème dessert vanille	Palet breton
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot 	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Compote de pommes

 Plat Fait Maison  
 Label Rouge  
 Viande Bovine Française  
 Produits Locaux  
 Plat Végétarien  
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique  
 MSC Pêche Durable  
 Haute Valeur Environnementale  
 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/V: Sans Viande      S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU - Ecole Favières



SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Salade arlequin		Potage
Cordon bleu	Lasagnes provençales (PC)	Galopin de veau aux herbes		Pavé de colin à la tomate
Courgettes sautées et pdt sautée	Yaourt aromatisé	Poêlé de légumes forestière		Riz
Tomme blanche	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré
Crème dessert chocolat		Purée de fruits		Madeleine
S/V: Poisson pané		S/V : Salade de pâtes / Boulettes de sarrasin		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine marbré	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade Arlequin:** Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, maïs, olives  
**Salade alsacienne:** Pommes de terre, chou blanc, oignons, cervelas\*, persil

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc