

LE PRODUIT DU MOIS : LA POMME DE TERRE



# École de Petit Palais et Cornemps

Menus du mois de :



2021



Bon APPÉTIT!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 29.11 au 03.12	Potage Cultivateur Tartiflette Salade Verte Yaourt aromatisé Fruit de saison	Champignons vinaigrette Pêlée de carottes glacées Mijoté de lentilles Emmental Œuf au lait		Radis à la croc Emincé de volaille au curry Julienne de légumes Chanteneige Tarte au chocolat	Pâté de campagne Pavé de Lieu sauce Nantua Blé Petit suisse sucré Salade de fruits frais
 Semaine du 06 au 10.12	Choux rouge aux raisins Blanquette de veau Semoule Edam Fruit de saison	Soupe à l'oignon Poulet rôti Haricots verts Fromage blanc Cake au citron	 Ragoût de Pommes de terre et Choux fleur à la crème	Salade Mimosa Flan Vanille Fruit de saison	Betteraves balsamique Filet de Colin sauce citron Risetti au beurre Camembert Crème dessert
 Semaine du 13 au 17.12	<i>Le menu des enfants</i> 	Bouillon Vermicelle Omelette aux fines herbes Salade verte Gouda Mousse chocolat		REPAS DE NOËL 	Endives aux agrumes Cassoulet Maison Méli mélo de fromage Compote
Semaine du 20 au 24.10 					

Anniversaire :



Produit Bio



Repas Végétarien



Produit Frais ou Fait Maison



Produit de Saison



En conformité avec les normes (INCO) vous trouverez affiché dans le réfectoire le tableau détaillé par journée de production des

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

14 principaux allergènes pouvant entrer dans la composition des recettes préparé sur notre restaurant scolaire.