

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE DECEMBRE 2023

Portage



Vendredi 01 Décembre

Velouté de Poireaux
Gratin de poisson
Jardinière de légumes
Coquillettes
Compote



Lundi 04 Décembre

Salade de laitue/sardine
Fricassé de poulet
Coquillettes au lait
Haricot beurre
Clémentine



Mardi 05 Décembre.

Salade de tomate
Sauté de bœuf
P.de terre vapeur
Haricot-vert
Calin nature



Mercredi 06 Décembre.

Salade de concombre
Poisson sauce créole
Riz blanc
Carottes
Pâtisserie



Jeudi 07 Décembre

Camembert
Côte de porc
Printanière de légumes
Crème dessert



Vendredi 08 Décembre.

Potage de volaille
Béchamel de poisson
Brocolis
Raisin



Lundi 11 Décembre

Salade de choux bicolore
Paleron de bœuf
Purée de christophine
Mosaïque de fruit



Mardi 12 Décembre

Salade de carotte/œuf dur
Poulet rôti
Salade de riz
Pâtisserie



Mercredi 13 Décembre.

Salade de betterave/maïs
Court-bouillon de poisson
Choux de chine
Epinard
Yaourt vanille



Jeudi 14 Décembre.

Salade de laitue/fromage
Sauté de dinde
Petit pois/carottes
Clémentine



Vendredi 15 Décembre.

Velouté de courgettes
Poisson aux câpres
Lentille/giromon
Yop



Lundi 18 Décembre

Œuf dur
Poulet sauce aigre douce
Coquillettes au beurre
Purée de christophine
Mosaïque de fruit



Mardi 19 Décembre.

Salade coleslaw
Emincés de bœuf
Purée st-germain
Flan coco



Mercredi 20 Décembre

Salade de concombre
Poisson frit marinée
Dachine
P de terre/carottes
Salade de fruits



Jeudi 21 Décembre.

Boudins/pâté salé
Ragout de porc
Ignames/lentilles
Pâtisserie



Vendredi 22 Décembre.

Potage de bœuf
Blaff de poisson
Ti-nain/banane jaunes
Yaourt Vanille



Lundi 25 Décembre

FERIE



Mardi 26 Décembre

Salade de tomates
Escalope de poulet
Haricot à la crème
Coquillettes
Compote fraîche



Mercredi 27 Décembre

Salade de carottes
Colombo de cabri
Riz blanc
Yaourt nature sucré



Jeudi 28 Décembre

Quiche lorraine
Ragout de bœuf
Purée de pomme de terre
Carottes
Pâtisserie



Vendredi 29 Décembre

Vache qui rit
Court-bouillon de poisson
Légumes pays
Courgettes
Salade de fruits

CAISSE DES ECOLES DU ROBERT - Pôle Restauration Tél. : 05.96.65.10.61 - Fax : 05.96.65.28.71 - Mail : caissedesecoles@ville-robert.fr

* sous réserve de disponibilité ou de saison



Plat composé cuisiné « maison »



Produit à base de « porc local »



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit label RUP Martinique