



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE D'AMBILLOU



Légumes provenant d'un producteur local, respectant le cahier des charges de la culture biologique

25 nov. au 10 janv. 2025 (contrôlés par une diététicienne)
 (Sous réserve de modifications ultérieures) - (Repas préparés sur place)

	Du 25 au 29 nov.	Du 2 au 6 décembre	Du 9 au 13 décembre	Du 16 au 20 déc.	Du 6 au 10 janvier
LUNDI	Salade ----- Jambon grillé sauce madère Blé ----- Brie Banane	Chou chinois, crevettes, surimi ----- Sauté de veau aux oignons Riz ----- Entremet chocolat blanc	Mâche huile noîtée ----- Chipolata Lentilles ----- Edam Mousse au chocolat	Salade de pâtes tricolores, dés de jambon, tomates ----- Filet de colin pané Haricots beurre ----- Saint-Nectaire Pomme	Carottes râpées ----- Sauté de bœuf Petits pois ----- Saint-Morêt Galette des rois
MARDI	Tomates au maïs sauce crudité ----- Bœuf carottes ----- Petit-Suisse Madeleine	Emincé d'endives, pommes de terre en salade ----- Pilon de poulet Haricots verts ----- Fromage de chèvre Compote pomme/abricot	Salade de crozet, œuf dur ----- Daube de bœuf à la niçoise Jardinière de légumes ----- Crème fruits rouges	Concombre vinaigrette ----- Chili végétarien ----- Gouda Kiwi	Potage à la tomate ----- Farfalles et sa fondue de poireaux ----- Rouy Raisin
JEUDI	Betterave crue vinaigrette ----- Parmentier de poisson Purée pomme de terre & butternut ----- Yaourt aux fruits	Velouté de poireaux ----- Penne à la Napolitaine ----- Cousteron Raisin	Bouillon de volaille vermicelle ----- Brandade de morue Salade ----- Cantal Liégeois vanille	Mousse de foie sur toasts ----- Aiguillette de poulet en sauce Pommes Dauphine ----- Fromage Pik et Croq Gâteau fourré	Rosette beurre ----- Dos de cabillaud Trio de choux ----- Caprice des Dieux Banane
VEND.	Taboulé ----- Boulette aux légumes Ratatouille ----- Emmental Mandarine	Duo de saumon & colin sauce ciboulette Boulgour ----- Fromage blanc sucré Poire	Radis beurre ----- Panaché de haricots blancs, flageolets et carottes ----- Mimolette Clémentine	Friand au fromage ----- Rôti de dindonneau Gratin de courgettes ----- Flamby	Salade verte ----- Mijoté de porc Purée de pommes de terre & potimarron ----- Crème caramel