



MENUS DU 13 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2017

MAIRIE DE L'HERMITAGE
02-99-78-66-66



	Sem. du 13 au 17 novembre	Sem. du 20 au 24 novembre	Sem. du 27 nov au 1 ^{er} décembre	Sem. du 4 au 8 décembre	Sem. du 11 au 15 décembre	Sem. du 18 au 22 décembre
LUNDI	<p><u>Salade verte et pommes</u> ou betterave mimosa Spaghettis à la carbonara Semoule Cœur d'Edam Fruit de saison </p>	<p><u>Cervelas vinaigrette</u> ou pâté de campagne Emincé de volaille Petits pois Cantadou Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette ou <u>potage</u> Tartiflette Salade verte Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et surimi ou <u>salade au kiwi</u> Emincé de bœuf au coca Tortis Saint-Paulin Fruit de saison </p>	<p>Mâche / emmental ou sale verte / avocat Agneau au curry Riz basmati Camembert Fruit </p>	<p><u>Repas de Noël</u> Saumon fumé et ses toasts ou <u>mousse de canard</u> ou salade et boudin blanc aux truffes Mignonette de volaille farcie Pomme forestine et champignons des bois Délice de Noël</p>
MARDI	<p>Macédoine de légumes ou <u>velouté de tomates</u> Aiguillettes de volaille à l'estragon Haricots beurre Tarte tropézienne Pain </p>	<p>Betteraves râpées ou <u>salade verte aux clémentines</u> Escalope de porc Gratin de chou-fleur Liégeois de fruit</p>	<p>Pamplemousse ou <u>salade d'agrumes</u> Sauté de dinde Riz Carottes cake</p>	<p>Endives aux noix ou <u>chou blanc au Comté</u> Blanquette de veau Petits pois carottes Tarte paysanne</p>	<p>Menu africain Potage Chorba Ou houmous /pita ou salade de gombos Poulet mafé Purée de patates douces Fromage Makroud aux dattes</p>	<p>Potage ou macédoine de légumes Poisson sauce corail Courgettes gratinées Crème dessert</p>
MERCREDI	<p>Salade verte aux croustons Rôti de porc label rouge Blé à la tomate Yaourt aromatisé </p>	<p>Pizzas Filet de dinde rôti Petits pois Saint-Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et raisins Steack haché de veau Carottes persillées Emmental Yaourt nature sucré </p>	<p>Taboulé Pavé de hoki Gratin de brocolis Fromage blanc </p>	<p>Tarte flambée Rissollette de veau Côtes de bette Fromage blanc </p>	<p>Tomates/ maïs / cœur de palmier Ailerond e poulet Haricots verts Vache qui rit Compote</p>
JEUDI	<p><u>Concombre</u> <u>bulgare</u> ou endives aux noix Bœuf à la tomate Duo de purées Babybel Poire au chocolat</p>	<p><u>Potage de légumes</u> ou salade d'artichauts Filet de poisson Riz pilaf Kiri Pain </p>	<p>Chou rouge aux pommes ou <u>céleri râpé</u> Boulettes à l'agneau Légumes tajines Eclair</p>	<p>Terrine primeur ou <u>potage</u> Chili con carne Boursin Fruit Pain </p>	<p>Duo radis noir / carottes râpées ou cocombres au miel Joue de porc confite Haricots blancs Saint Moret Fruit </p>	<p><u>Salade coleslaw</u> ou salade / sardine Lapin à la graine de moutarde Coquillettes Ile flottante</p>
VENREDI	<p>Duo asperge / maïs ou <u>haricots verts vinaigrette</u> Pavé de merlu Poêlée campagnarde Riz au lait </p>	<p><u>Friand au fromage</u> ou dubarry Veau marengo Prinatnière de légumes Fromage blanc aux fruits </p>	<p><u>Galantine de volaille</u> ou rosette de Lyon Filet de colin Boulgour Camembert Fruit de saison </p>	<p><u>Carottes râpées</u> ou salade verte aux pommes Côte de porc Purée de pommes de terre Crème dessert</p>	<p>Salami danois ou terrine de canard Parmentier de poisson Salade Salade de fruits </p>	<p><u>Betterave vinaigrette</u> ou salade verte aux raisins Fricadelle de bœuf Frites Babybel Fruit </p>

En raison des choix difficiles à effectuer, les enfants des écoles maternelles ont un menu unique imposé (Mets soulignés)

Menus CLSH - VBF : viande de bœuf d'origine française Aliments issus de l'agriculture biologique