

Menu de décembre



LUNDI 2

Carottes râpées 
Rôti de dinde sauce tomate 
Brocolis
Fournols
Banane

LUNDI 9

Tartine de rillettes
Boudin blanc
Pomme de terre  
Compote de pomme
Saint Nectaire
Mousse au spéculoos

LUNDI 16

Velouté de potimarron au lait de coco
Sauté de bœuf  
Haricots verts
Yaourt nature sucré  
Mini-cookies

MARDI 3



Madeleine chèvre, noix, miel
Tortilla au pomme de terre
Salade verte
Liégeois

MARDI 10

Gougère au fromage
Filet de poisson
Carottes 
Kiwi

MARDI 17



Cake aux légumes
Tortelloni Tomate/Fromage
Salade verte  
Cocktail de fruits



JEUDI 5

Radis noir et beurre
Nuggets de poisson
Petits pois/carottes
Cantal
Gâteau au miel

JEUDI 12

Pamplemousse
Rôti de veau
Flageolets
Yaourt aromatisé 

JEUDI 19

Céleri rémoulade
Filet de poisson
Poêlée de légumes
Edam 
Pomme

VENDREDI 6

Potage de légumes aux croutons
Blanquette de veau  et riz 
Coulommiers
Clémentines

VENDREDI 13



Bouillon aux vermicelles 
Œufs durs à la crème 
Pain d'épinard
Bûche de chèvre
Chausson aux pommes

VENDREDI 20

REPAS
DE NOEL



"Les délicieuses recettes du restaurant scolaire : facile à refaire à la maison Velouté de potimarron au lait de coco :

Recette de la classe de CPA Mme MESNILDREY (pour 6 à 8 personnes)

Ingrédients : 1 potimarron lavé (entre 1kg et 1,5kg), 2 oignons, 1 gousse d'ail, 250 mL de lait de coco, environ 1L d'eau et du sel.

Coupe le potimarron en 2 et épépine-le. Coupe-le en morceaux. Epluche les oignons et l'ail. Verse les légumes dans une cocotte, ajoute l'eau (les légumes doivent être couverts) et sale. Laisse cuire pendant 30 minutes puis mixe le velouté. Ajoute le lait de coco. Mélange bien, c'est prêt ! Régale-toi !