

Menus Restaurant Scolaire Paul Emile Victor et Tony lainé



DECEMBRE 2011



Infos de la période : Une surprise en cuisine, le Menu de Fêtes de Noël et puis c'est les vacances.....

En bleu, on suit le programme pédagogique à Tony Lainé, ce mois ci : le pain d'épices en 2 phases le 9

Le mois prochain : On sera au nouveau restaurant ! Et puis il y aura la Galette des rois



DATE	LES ENTREES	LES PLATS CHAUDS	LES LEGUMES	LES DESSERTS
Fruits à la récréation Jeudi 1er Décembre	Carottes râpées	Longe de porc rôti aux raisins	Pommes de terre sautées en persillade	Vache qui rit Tarte aux fraises
Vendredi 2 décembre	Taboulé à l'orientale	Cœur de filet de merlu sauce tomate au basilic	Etuvée de courgettes et champignons de Paris	Emmental à la coupe Clémentines
Lundi 5 décembre	Potage de légumes	Aiguillettes de dinde basmati	Riz créole	Brie à la coupe Compote de pommes
Mardi 6 décembre	Concombres en vinaigrette	Tartiflette Savoyarde	Salade verte	Yaourt fraise, myrtille Bio
Fruits à la récréation Jeudi 8 décembre	Emincé d'endives au jambon-emmental	Sauté de Bœuf Provençal	Tagliatelles fraîches	Fromage blanc coulis de fruits rouges
Vendredi 9 décembre	Salade de tomate, maïs, œufs durs	Filet de flétan en croûte de pain d'épices	Epinards hachés à la crème d'oseille	Crème renversée vanille Mouillette de pain d'épices
Lundi 12 décembre	Chiffonade de laitue et tartines de chèvre gratinées aux amandes	Steak haché	Frites fraîches	Amandine aux Poires
Mardi 13 décembre	Potage à la tomate	Poulet rôti au Thym	Poêlée d'haricots verts persillés	Fromage Kiwi Bio

Chocolat chaud Jeudi 15 décembre	Friand au fromage Salade de Mâche	Longe de porc rôtie au miel	Mousseline de carottes	Mousse chocolat au lait Galette Saint Michel
Vendredi 16 décembre	Cocktail de Noël et mises en bouche	Rôti de Chapon farci à la truffe Jus perlé à l'essence de noisette	Pommes Dauphine	Bûche du Père Noël et Mister Kinder

TOUT LE PERSONNEL DES RESTAURANTS PAUL EMILE VICTOR ET TONY LAINE
VOUS SOUHAITE A TOUS UN JOYEUX NOEL ET UNE BONNE ANNEE 2012
RENDEZ-VOUS AU MOIS DE JANVIER POUR DE NOUVELLES AVENTURES.....

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Information : Les viandes bovines servies au restaurant scolaire sont d'origine française

Menus sous réserve de changement

Contact Restauration : Christian

05/49/46/15/63

restoscolaire@dissay.fr

