



Restaurant scolaire de Cereelles

Décembre 2009

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 4 décembre 2009		Journée « SANTE » Potage de légumes d'hiver 🌿 Mijoté d'agneau aux petits pois Fromage à tartiner Douceur de fruits lactée 🌿	Betteraves crues râpées Filet de colin au citron Pommes de terre persillées Fromage ail et fines herbes Crème à la vanille	Endives aux noix Sauté de porc à l'ancienne Courgettes ailées Camembert Moelleux au chocolat
Du 7 au 11 décembre 2009	Carottes à la ciboulette Boeuf à la chinoise Duo de haricots Fromage fondu Entremets à la pistache et son biscuit	Céleri à la grecque 🌿 Parmentier de poisson Brie Ananas frais	Journée "Bio" Crudités Boulettes de bœuf à la catalane Semoule Yaourt Clémentine	Pizza du chef Poêlée de volaille tandoori Chou fleur Saint Paulin Fruit du marché
Du 14 au 18 décembre 2009	Mâche au gruyère Paëlla de la mer 🌿 Gouda Petit pot au chocolat	Potage poireaux, pommes de terre Boeuf mode Carottes Crème de gruyère Litchis frais	Repas de Noël 	Taboulé Oeuf dur à la florentine Plateau de fromages Salade de fruits frais

🌿 **Potage de légumes d'hiver** : Chou, navet, carotte, pommes de terre 🌿 **Paëlla de la mer** : merlu, queue de lotte, fruits de mer
 🌿 **Douceur de fruits lactée** : poire, pomme, orange, yaourt, lait, sucre
 🌿 **Céleri à la grecque** : Céleri, huile d'olive, menthe, fromage blanc

Mélanie CONAN
Diététicienne
diplômée



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements
Toutes nos volailles sont labellisées et toutes viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)

