

Cantine Municipale de POMPAIRE

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 08-nov	Endives noix/ jambon   Gourmet de colin pané Blé sauce tomate  Brique de chèvre  Crème caramel 	 Œuf mayonnaise  Gnocchis aux légumes  Tomme de montagne  Poires au sirop  Quatre-quart 	 Macédoine/Surimi  Navarin d'agneau  Petit pois  Fromage de chèvre  Clafoutis maison 	 Carottes rapées   Filet mignon sauce forestière  Pommes de terre rissolées  Mothais  Fruit de saison 
Du 12 au 15-nov		 Salade savoyarde  Porc au caramel   Haricots verts  Camembert  Fruit de saison 	 Potage vermicelle  Émincé de poulet curry/coco   Carottes vichy   Fromage de chèvre  Crème vanille 	 Céliéri rémoulade  Poêlée asiatique  Fromage blanc   Madeleine  Fruit de saison 
Du 18 au 22-nov	 Crêpe au jambon Rôti de porc  Brocolis  Yaourt nature  Fruit de saison 	Brisure choux-fleur/vinaigrette  Fricadelles sauce tomate  Pommes de terre sautées   Edam  Crème au chocolat 	Sardine/beurre Lieu noir sauce hollandaise  Épinards à la crème  Fromage blanc  Flan pâtissier maison 	 Salade composée  Couscous végétarien  Bûche de chèvre Compote de pommes Spéculoos
Du 25 au 29-nov	 Pâté de campagne  Osso bucco de veau  et ses légumes  Chabis  Fruit de saison	Betteraves rouge   Dos de cabillaud sauce citron  Riz basmati  Tomme de montagne  Pêches au sirop	 Carottes rapées   Raviolis au fromage Fromage de chèvre   Mousse au chocolat  Gâteau	 Friand Sauté de dindonneau  Haricots verts  Fromage blanc  Fruit de saison 

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :



bio



Préparation cuisinier



produits locaux



menu végétarien

Cantine Municipale de POMPAIRE

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 06-déc	<p>Concombres à la crème </p> <p>Nouilles chinoises </p> <p>Fromage de chèvre </p> <p>Cocktail de fruits </p> <p>Gateau </p> <p> </p>	<p>Potage aux légumes </p> <p>Gourmet de colin </p> <p>Brocolis </p> <p>Fromage de chèvre </p> <p>Fruit de saison </p> <p> </p>	<p>Salade mâche/noix/jambon </p> <p>Parmentier de canard </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Choux à la crème </p> <p> </p>	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Saucisses </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme de montagne </p> <p>Fruit de saison </p> <p> </p>
Du 9 au 15-déc	<p>Salade Coleslaw </p> <p>Dos de colin sauce citron </p> <p>Blé </p> <p>Camembert </p> <p>Crème dessert </p> <p> </p>	<p>Œuf mayonnaise </p> <p>Gratin de choux-fleur béchame </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Pêches au sirop </p> <p>Biscuit </p> <p> </p>	<p>Betteraves rouge </p> <p>Carbonade Flamande </p> <p>Pâtes </p> <p>Tomme de chèvre </p> <p>Clafoutis maison </p> <p> </p>	<p>Carottes rapées </p> <p>Joue de porc au cidre </p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Fromage de chèvre </p> <p>Fruit de saison </p> <p> </p>
Du 18 au 22-déc	<p>Salade savoyarde </p> <p>Lasagnes bolognaise </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Poires au sirop </p> <p> </p>	<p>Friand </p> <p>Araignée de porc </p> <p>Sauce champignon </p> <p>Brocolis </p> <p>Mothais </p> <p>Fruit de saison </p> <p> </p>	<p>Potage vermicelle </p> <p>Aiguillettes de volaille </p> <p>Purée de patates douces </p> <p>Fromage de chèvre </p> <p>Crème vanille </p> <p> </p>	<p>Jus de pomme </p> <p>Burger </p> <p>Salade </p> <p>Frites </p> <p>Fromage </p> <p>Bûche patissière </p> <p> </p>

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :



bio



préparation cuisinier



produits locaux



menu végétarien

JOYEUX NOËL