

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 	Céleri 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 13-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 béchamel </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 16 au 20-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