

Menus des écoles du 29 novembre au 17 décembre 2021

*Semaine n° 48
Du 29 nov au 03
déc 2021*

LUNDI 29	MARDI 30 <i>végé</i>	MERCREDI 1er	JEUDI 02	VENDREDI 03
Crudité**	Salade de quinoa** aux fruits**	Crudité**	Terrine de campagne*	Potage potiron**
Manchon de canard* Pois-chiche** aux poireaux**	Pizza 4 fromages Salade verte**	Merlu pané Spaghetti**	Petit salé aux lentilles**	Blanquette de poisson Gratin de pdt**
Tarte normande	Milk-shake	Compote pomme-banane	Fruit**	Mousse chocolat

*Semaine n° 49
Du 06 au 10 déc
2021*

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10 <i>végé</i>
Crudité**	Sardines à l'huile	Crudité**	Betteraves rouges**	Salade au soja**
Sauté de dinde à l'ananas Blé mondé**	Chili con carne** (haricots rouges**-riz**)	Hamburger Pommes rosti	Calmar à la romaine Haricots plats**	Oeufs florentine** (épinards**)
Yaourt sucré**	Fruit**	Gâteau chocolat	Tiramisu	Fruit**

*Semaine n° 50
Du 13 au 17 déc
2021*

LUNDI 13	MARDI 14 <i>repas amélioré</i>	MERCREDI 15	JEUDI 16 <i>végé</i>	VENDREDI 17
Crudité**	<i>Feuilleté aux st-jacques/miel et ses salades* d'hiver</i>	Potage de légumes	Salade d'endives	Bouchée à la reine
Saucisse de Toulouse* Chou** et pdt**	<i>Wok de veau* aux crevettes Pommes au four et asperges</i>	Paupiette du pêcheur Macaroni**	Omelette** au gruyère Petit-pois / Carottes**	Miettes de thon à la tomate Riz**
Flamby	<i>Tomme du Pesquié** Croustillant au chocolat</i>	Duo d'agrumes	Pana cota	Fruit**

FROMAGE : En règle générale, chaque fois qu'il y a un fruit (cru ou cuit) au dessert, une portion de fromage est fournie ; cependant, si l'entrée et le plat chaud contiennent des produits laitiers (rarement), la règle peut ne pas s'appliquer.

La totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". 2 astérisques signifient qu'il s'agit d'un produit bio, un seul astérisque signifie production locale distribuée le plus souvent par la Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine française (élevage, abattage, et découpage).

Les menus peuvent être consultés sur le site www.freychede.fr

