

## Menus des écoles du 30 novembre au 18 décembre 2020

Semaine n° 49  
Du 30 nov au 04  
décembre 2020

LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03 <i>végé</i>	VENDREDI 04
Salade d'endives	Salade de quinoa**	Asperges mayo	Crudité**	Panier au thon
Truite** aux câpres purée de courge**	Tarte à la merguez* Salade verte**	Endives au jambon	Lentilles** à la tomate Coquillettes**	Tartiflette
Poire au sirop	Fruit**	Crème dessert	Gâteau à l'ananas	Fruit**

Semaine n° 50  
Du 07 au 11  
décembre 2020

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10 <i>végé</i>	VENDREDI 11
Cake aux olives	Crudité**	Crudité**	Velouté de courge**	Oeuf**mimosa
Calmar à la romaine Epinards**	Sauté de porc* coriandre-miel Boullgour**	Poulet Chou-fleur**	Tarte légumes/fromage**	Courges et pommes de terre** farcies*
Fruit**	Flan aux pommes**	Pêche au sirop	Entremets citron**	Fruit**

Semaine n° 51  
Du 14 au 18  
décembre 2020

LUNDI 14	MARDI 15 <i>repas amélioré</i>	MERCREDI 16	JEUDI 17 <i>végé</i>	VENDREDI 18
Saucisson à l'ail*	<b><i>Pain aux noix de St-Jacques / Verrine de saumon</i></b>	Tapenade d'olives	Crudité à la feta	Radis noir**
Aiguillettes de poulet à l'indienne Penne**	<b><i>Rouzolle de veau* Petits légumes et Purée de patates douces**</i></b>	Quiche au thon Salade	Pois-chiche aux légumes** Riz	Blanquette de poisson Petit-pois**/carottes
Fruit**	<b><i>Tarte aux myrtilles et glace vanille</i></b>	Mousse aux marrons	Fruit**	Yaourt nature sucré**

*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](http://www.freychede.fr)