









LE PRODUIT DU MOIS :

Dans la grande famille des agrumes, on trouve l'orange, le citron, la mandarine, la clémentine, le pamplemousse, la bergamote, le cédrat... S'ils n'ont pas tous la même couleur, ils ont en commun la pulpe, les quartiers, la saveur acide, et leur richesse en vitamine C ! Très employés en cuisine, on les utilise aussi beaucoup dans les parfums.

École de ST CIERS SUR GIRONDE
MENUS DU MOIS DE Décembre 2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30.11 au 04.12	Tsatsiki Brochette de poisson Pommes vapeur Yaourt local  Biscuit	Oeuf mimosa Lasagnes végétarienne  Salade verte Fromage blanc Fruit frais de saison 	Pâté de campagne Longe de porc au romarin Poêlée de légumes Kiri Cake au citron 	Wrap légumes Rôti de dinde au caramel  Purée de pomme de terre Emmental Fruit frais de saison
Semaine du 07 au 11.12	Friands Escalope de volaille Milanaise Brocolis sautés Petit suisse Fruit frais de saison	Rosette Sauté de bœuf VBF Pâtes Chanteneige Pêche Natacha	Macédoine de légumes Pané fromager  Haricots beurre Yaourt nature sucré Biscuits 	Carottes râpées vinaigrette Brandade de morue Salade verte Biscuits Panacotta et coulis de fruits rouges
Semaine du 14 au 18.12	Salade de pommes de terre tartare  Omelette au fromage Salade verte Vache qui rit Fruit frais de saison	Crêpes Pot au feu VBF Légumes du pot Petit filou Pain brioché perdu	Mousse de canard Roulé de dinde farci orloff ou forestière Poêlée paysanne Babybel Bûche de Noël	Betterave vinaigrette Boulettes de bœuf sauce curry Semoule Yaourt aromatisé Riz au lait



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison



Produit local



REPAS Noël