




LE KID CLUB EST FERME
DU LUNDI 19 DECEMBRE AU DIMANCHE 2 JANVIER 2012

JOUR SEMAINE	Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2011	Semaine du 05 au 09 Décembre 2011	Semaine du 12 au 16 Décembre 2011	Semaine du 19 au 23 Décembre 2011	Semaine du 26 au 30 Décembre 2011
LUNDI	Betterave crue persillée vinaigrette	Salade mêlée	-	-	Potage
	Filet de poulet à l'estragon	Mijoté de porc à l'aigre doux*	Omelette aux fines herbes	Saucisse de Toulouse*	Lasagnes Bolognaise
	Semoule	Frites	Farfalle	Jardinière de légumes	Salade verte
	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Samos	Tome noire	Croc'lait
	-	-	Fruit de saison	Fruit de saison	-
		<i>* Œufs durs à la crème</i>		<i>* Cervelas de volaille grillé</i>	
MARDI	-	-	-	Salade d'endives aux pommes	-
	Steak de colin sauce aurore	Filet de hoki sauce tartare	Emincé de porc vallée d'auge*	Tranche de colin sauce tomate	Bœuf sauce carbonade
	Epinards à la crème	Courgettes béchamel	Gratin dauphinois	Riz au four	Purée de poireaux
	Emmental	Saint Morêt	Edam	Yaourt sucré	Emmental
	Gâteau au chocolat	Mannele	Fruit de saison	-	Fruit de saison
			<i>* Emincé de dinde</i>		
MERCREDI	Champignons crème ciboulette	Salade de tomates et oignons	Carottes râpées raisins secs	-	-
	Sauté de veau marengo	Epaule d'agneau persillade	Fricassé de poisson sauce blanche	Sauté de volaille à la provençale	Haut de cuisse de poulet rôti au jus
	Pommes sautées	Endives braisées	Choux de Bruxelles	Chou fleur béchamel	Brocolis à la vapeur
	Fromage blanc	Carré de l'Est	Velouté fruits	Brie	Gouda
	-	-	-	Fruit de saison	Fruit de saison
					
JEUDI	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS DE NOEL	Coleslaw	-
	-	Jambon de dinde sauce poularde		Boulettes au mouton sauce raz el hanout	Jambon cuit sauce suprême*
	Spaghetti	Chou fleur		Semoule au jus	Carottes vichy
Bolognaise	Cantal	Fromage blanc	Camembert		
Saint Paulin	Fruit de saison	-	Crêpe au sucre		
Fruit de saison			<i>* Jambon de volaille</i>		
VENDREDI	Céleri râpé vinaigrette	-	REPAS BIO	REPAS BIO	Macédoine de légumes et surimi
	Filet de poisson meunière au citron	Steak haché de bœuf	Céleri rémoulade	Salade de betteraves rouges	Poisson pané sauce ketchup
	Riz aux petits légumes	Haricots beurre	Rôti de bœuf sauce au poivre*	Estouffade de porc sauce à l'oignon*	Riz créole
	-	Saint Nectaire	Petits pois carottes	Lentilles	Petit suisse fruité
	Flan vanille	Fruit de saison	-	Gouda	-
			Fromage blanc à la fraise	-	-
				<i>* Curry de lentilles au riz</i>	

* Plat sans porc

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.
Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.



Toutes nos baguettes sont fabriquées par un artisan boulanger local
Et d'origine de l'Agriculture Biologique

Les menus présentés sont conformes au décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Sur demande écrite, un apport en féculent peut être ajouté aux menus n'en présentant pas mais seront inférieur à 50% par rapport à la garniture globale du plat.