

# MENU ECOLE DU SACRE COEUR - DECEMBRE 2022













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>05-déc</p> <p>Salade verte Vinaigrette (f,l) Esca voaille sce moutarde (g,j,l) Chou braisé Petit suisse au fruit (g) Pomme golden</p>	<p>06-déc</p> <p>Enjaves aux noix (h) Vinaigrette (f,l) Dahl lentilles corail Riz au beurre (a) Corné (g)  Muffin peiple au chocolat (a,c,l,g)</p>	<p>07-déc</p> <p>Chou Chinois Vinaigrette (f,l) Gardiane de taureau (l) Torsades au beurre (a,g) Fromage râpé (g) Banane</p>	<p>09-déc</p> <p>Salade de pâtes au pesto (a) Colin aoli (d)  Sauce aoli (c,l,l) Légumes aiali Petits suisses aux fruits (g)</p>
<p>12-déc</p> <p>Salade verte  Vinaigrette (f,l) Croutons (a) Sauté de porc au thym (g,l)  Purée de pomme de terre (g,l) Fromage blanc aux fruits (g)</p>	<p>13-déc</p> <p>Salade de mâche Vinaigrette (f,l) Croutons (a) des de fourme d'Ambert (g) Pirlade aux cépes (g,l) Pommes granailles Buche pâtisseries vanille (a,g) Clémentines + chocolat</p>	<p>14-déc</p> <p>Lentilles vinaigrette Vinaigrette (f,l) Pilon de poulet  Gratin de butternut (g) Fromage blanc lit de fruits (g)</p>	<p>16-déc</p> <p>Mapadome mayonnaise (c,l,l) Dds de colin sce creme  Riz pilaf (l) Camembert (g) Compote de pommes </p>
<p>19-déc</p> <p>Betterave cube Vinaigrette (f,l) Tortellini au fromage (a,c,g,i,l) Fromage rapé (g) Yaourt aromatisé (g) Orange</p>	<p>20-déc</p> <p>Macedoine mayonnaise (c,l,l) Pané blé fromage épinard (a,g) Haricots verts persillade (g) Vache qui rit (g) Kiwi </p>	<p>22-déc</p> <p>Carottes rapées Vinaigrette (f,l) Cordon bleu (a,g)  Choux fleurs au gratin (g) Chanteneige (g) Banane</p>	<p>23-déc</p> <p>Salade verte Vinaigrette (f,l) Filet meunier citron (a,c,d,g,n)  Purée de carottes Fromage blanc aux fruits (g) Orange</p>
<p>26-déc</p> <p>Chou rouge en salade Vinaigrette (f,l) Echine de porc herbe de provence (g) Gratin de butternut (g) Yaourt sucré (g) Banane</p>	<p>27-déc</p> <p>Carottes rapées Vinaigrette (f,l) Sauce bolognaise végétale (f,l) Spaghettis au beurre (a,g) Fromage rapé (g) Camembert (g) Poire cuite sucrée </p>	<p>28-déc</p> <p>Choux fleurs en salade Vinaigrette (f,l) Cuisse de poulet rotie Purée de pomme de terre (g,l) Emmental (g) Orange</p>	<p>30-déc</p> <p>Betterave Vinaigrette (f,l) Colin à l'oselle (d,g,l)  Riz au beurre (g) Yaourt aromatisé (g) Clémentine</p>

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

**Légende des allergènes :**  
a : gluten  
b : crustacés  
Menus élaborés par une diététicienne : Lisa Del Prete

c : œufs  
d : poissons  
e : arachides  
f : soja  
g : lait  
h : fruits à coque  
i : céleri  
j : moutarde  
k : sésame

m : lupin  
n : mollusques  
D'agrément : FR 84.003.619

