







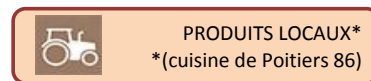
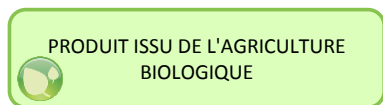
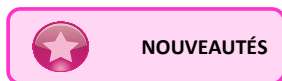


Restaurant scolaire
Mairie de CHUELLES

SEMAINE 49 : du 03 au 09 Décembre 2018









	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRES	Taboulé	Betteraves vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Piémontaise
PLATS & GARNITURES	 Emincé de bœuf sauce marengo	Escalope de volaille	Gratin savoyard (plat complet)	Filet meunière quartier citron
		Carottes persillées 		Flageolets
DESSERTS	Pavé 1/2 sel	 Camembert	 St Paulin	Six de savoie
	Crème dessert chocolat	Compote	 Pomme 	 Flan pâtissier





Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


Restaurant scolaire
Mairie de CHUELLES

SEMAINE 50: du 10 au 16 Décembre 2018


	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
HORS-D'ŒUVRES	Roulade de surimi mayonnaise	 Pâté en croûte	Duo de julienne de jambon / emmental	Salade de riz (œuf, tomates, maïs) 
PLATS & GARNITURES	Cannellonis gratinés	Cordon bleu de volaille	 Steak haché	Wings de poulet
	Salade verte	Coquillettes	Pommes de terre vapeur persillées	Rousties de légumes
DESSERTS	Yaourt nature sucré 	 Carré ligueil	 Mimolette	Cantadou
	Liégeois chocolat	 Clémentines	 Banane	Donuts

 **CRUDITÉS DE SAISON**

 **NOUVEAUTÉS**

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **DESSERTS MAISON**

 **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

 **PRODUITS LOCAUX***
*(cuisine de Poitiers 86)

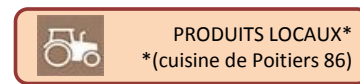
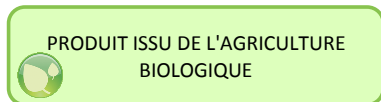
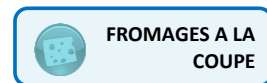


Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Restaurant scolaire
Mairie de CHUELLES

SEMAINE 51: du 17 au 23 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRES	 Carottes râpées 	Taboulé	 <p><i>Menu de Noël</i></p> <p><i>Mousse de canard</i> <i>Haut de cuisse de poulet farci marrons et champignons</i> <i>Pommes noisettes</i></p> <p> <i>Chèvre</i> <i>Bûche roulé à la fraise</i></p>	Salade de pâtes, dés de volaille et mimolette
PLATS & GARNITURES	Jambon grill	Lasagnes bolognaises		Poisson pané quartier citron
	Lentilles	Salade verte		 Epinards béchamel
	Frippons	 Fromage bio		Tartare nature
DESSERTS	Liégeois vanille	Fromage blanc aux fruits		Flan nappé caramel



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.