

# MENU DES CANTINES SCOLAIRES - ABBEVILLE

- DECEMBRE 2020 -  
 menus validés par une diététicienne

	Entrée	Plat protidique	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 30 novembre	Pâté de campagne et cornichons	Filet de poisson, sauce bisque de homard	Pâtes	Babybel	Yaourt aux fruits mixés
Mardi 1 décembre	Potage de légumes (carottes, navets, poireaux, pommes de terre)	Rôti de boeuf (VBF)*, sauce au poivre	Purée de carottes	Gouda	Fruit de saison*
Jeudi 3 décembre	Betteraves rouges au maïs	Blanquette de dinde et ses légumes	Riz pilaf		Flan nappé et fruit de saison*
Vendredi 4 décembre	Carottes râpées vinaigrette	Lasagnes végétariennes (aubergines, courgettes, tomates, béchamel, emmental)		Port salut	Madeleine
Lundi 7 décembre	Œuf dur mayonnaise	Pizza aux trois fromages, salade			Fromage blanc fruité Fruit de saison*
Mardi 8 décembre	Salade composée (batavia, tomates thon, maïs, vinaigrette)	Spaghettis à la bolognaise, emmental râpé			Fruit de saison*
Jeudi 10 décembre	Céleri au fromage blanc	Hachis parmentier (VBF)*, salade verte		Emmental	Compote
Vendredi 11 décembre	Macédoine de légumes fraîche	Gratin de poisson (cubes de colin, crevettes, champignons, crème)	Choux-fleurs, pomme de terre		Yaourt nature et fruit de saison*
Lundi 14 décembre	Betteraves rouges au maïs	Saucisse de volaille	Purée de pomme de terre	Vache qui rit	Compote
Mardi 15 décembre	Carottes au citron	Risotto de coquillettes au fromage et à la crème			Yaourt nature et fruit de saison*
Jeudi 17 décembre	<b>Repas de Noël</b>				
	Tartelette fromagère	Rôti de dinde, sauce aux champignons des bois	Pommes duchesse, haricots verts	Camembert	Dessert de Noël
Vendredi 18 décembre	Salade Arlequin (batavia, carottes, maïs, chou blanc, vinaigrette)	Raviolis au gratin		Assortiment de fromages	Fruits au sirop

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

\* V. B. F. (Viande Bovine Française)

\*Fruit de saison (kiwi, poire, pomme, raisin, mandarine, orange, pamplemousse)