



# Restaurant scolaire MAIRIE FONTAINE LA MALLET Du 6 novembre au 22 décembre 2017

**Légende :**

- Poisson frais
- Dessert maison
- Plat cuisiné maison
- toutes les salades composées sont préparées maison



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Crêpe au fromage Sauté de dinde Carottes et riz Mimolette Fruit de saison	Concombre Merguez Semoule et légumes couscous Carré de l'est Fromage blanc aux fruits	Concombre vinaigrette Tomate vinaigrette Paleron de bœuf Purée de patate douce Emmental Gâteau au yaourt crème anglaise	Velouté de tomate Poisson pané Épinards et pommes vapeur Petit suisse sucré Fruit de saison	Betterave / Salade coleslaw Hachis parmentier ***** Boursin Tibiale de glace vanille chocolat	REPAS A THEME ORIENTAL Carottes râpées aux raisins Couscous ** Semoule - légumes couscous Chèvre Fruit de saison	Salade verte au surimi et maïs Palette à la diable Lentilles corail Saint paulin Eclair chocolat	Potage dubarry Poisson du marché Pennes Neufchâtel Fruit de saison
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Betterave Salade de haricots verts Pâtes bolognaises ***** Saint paulin Fruit de saison	Salade du chef (salade, jambon, emmental) Œufs durs Ratatouille et riz Kir Fromage blanc aux fruits	Friand au fromage Escalope de dinde Petits pois carottes Chèvre Fruit de saison	Carottes râpées Poisson du marché Semoule aux petits légumes Pyrénées Crème renversée	Tarte au fromage Jambon braisé Petits pois carottes Gouda Fruit de saison	Salade de pommes de terre Quiche poireau saumon Salade verte Coulommiers Crème chocolat	Carottes râpées / Julienne de betterave Rôti de dinde Fondue de poireaux et pommes de terre Samos Tarte au chocolat	Potage carotte Steak haché Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Pizza Paupiette de veau Champignons et riz Gouda Fruit de saison	Salade, surimi, maïs / Céleri rémoulade Blanc de volaille façon poule au pot Légumes du pot * Coulommiers Riz au lait	Velouté de courgette Paupiette de saumon Torsades tricolores Emmental Fruit de saison	Mâche et betterave / Salade ananas, jambon, emmental Émincé de bœuf aux petits oignons Pommes rissolées Yaourt sucré Compote pomme ananas	Salade verte surimi Estouffade de bœuf Papillons Yaourt sucré Fruit de saison	Carottes râpées Œufs durs à la crème Haricots verts et pommes de terre Chèvre Velouté fruits	<b>Repas de Noël</b>  <b>Repas de Noël</b>	Taboulé / Betterave au maïs Poisson du marché Gratin de choux fleurs et pommes de terre Mimolette Fruit de saison
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre	<p><small>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.</small></p> <p>* carottes - poireaux - navets - pommes de terre ** merguez - boeuf d'agneau - poulet</p>			
Jus de pommes Chipolatas Purée de céleri Camembert Fruit de saison	Céleri rémoulade/salade d'endives pommes et noix Bœuf mode Carottes et tortis Edam Roulé confiture	Potage de légumes Cordon bleu Petits pois Bleu Novly vanille	Pâté de foie Poisson du marché Semoule yaourt sucré Fruit de saison				



Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement.