

Restauration scolaire à Brest en Décembre 2011



S 49	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
	Salade gauloise (pommes de terre bio, emmental, dés d'épaule, tomates, vinaigrette) self et S/porc: Riz aux crevettes Aiguillettes de poulet à la créole (sauce aux épices et noix de coco) Poêlée racines (carottes, céleri, navets) Mimolette Clémentines bio Self: Idem	Salade de tomates et maïs Ou Potage crécy Sauté de porc à la dijonnaise (moutarde) S/porc: Sauté de dinde à la Lentilles cuisinées * Mousse au chocolat au lait Self: Crème dessert caramel	<i>Potage de légumes et fromage râpé</i> <i>Pavé de poisson sauce persane (aux poivrons) *</i> <i>Brocolis</i> <i>Suisse sucré</i> <i>Kiwi</i>	Carottes bio râpées à l'orange Self: Pomelos bio Hachis parmentier au potiron (viande charolaise et pommes de terre bio) Salade verte bio Six de Savoie Mosaïque de fruits Self: Abricots au sirop	Salade de tomates et maïs Self: Chou blanc aux raisins Ou Potage Crécy Marmite de poisson à l'oseille * S/poisson: Escalope de volaille Riz pilaf Coulommiers Banane bio et équitable Self: Idem
<i>Goûters</i>					
S 50	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
	Taboulé Self: Pommes de terre bio au surimi Burger de veau sauce forestière Chou fleur persillé Saint Bricet Pomme rouge bio Self: Pomme verte bio	Betteraves râpées en salade Ou Potage de légumes Tortis de la mer * S/Poisson: Boulettes de mouton et tortis et fromage râpé Flan nappé caramel Self: Crème dessert vanille	<i>Tarte aux poireaux</i> <i>Goulash de bœuf (viande charolaise)</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Yaourt nature bio</i> <i>Salade de fruits frais exotiques</i>	MARCHE DE NOEL Mousse de canard Délices de pintade et sauce du chef Pommes pins * "Roulé chocolat" Clementine bio et Surprise en chocolat	Betteraves râpées en salade Ou Potage de légumes Self: Salade de chou rouge aux pommes bio Rôti de porc Vallée d'auge Self: Rôti de dinde Petits pois Carré de l'Est Cône de glace vanille fraise Self: Cône de glace vanille chocolat Maternelles: Petit pot de glace vanille fraise
<i>Goûters</i>					
S 51	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Centres de Loisirs	<i>Céleri bio vinaigrette</i> <i>Emincé de dinde au curry (volaille certifiée)</i> <i>Pommes de terre bio et Haricots verts</i> * <i>Fromage blanc bio et dosette de confiture</i>	<i>Salade de riz caraïbes (riz, tomates, ananas, maïs, concombres)</i> <i>Steack haché de bœuf au jus (viande charolaise)</i> <i>Carottes bio persillées</i> <i>Camembert</i> <i>Banane bio et équitable</i>	<i>Betteraves cuites en salade</i> <i>Couscous</i> <i>Et ses légumes</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Litchis</i>	Pomelos bio et sucre Filet de poisson à la ciboulette * S/Poisson: Escalope de volaille Epinards en gratin et fromage râpé Riz au lait	REPAS DE FETE Salade de mâche aux croûtons et vinaigre balsamique Poulet rôti aux marrons (volaille certifiée) Pommes noisettes Edam Barre glacée
<i>Goûters</i>					
S 52	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Centres de Loisirs	<i>Carottes bio râpées aux raisins secs</i> <i>Davicroquettes de poisson et sauce tomate*</i> <i>S/Poisson: Nuggets de poulet et</i> <i>Penne</i> * <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Crêpe au fromage</i> <i>Boeuf mironton (viande charolaise)</i> <i>Bouquet breton (chou fleur, brocolis, carottes)</i> <i>Petit filou</i> <i>Clémentines bio</i>	<i>Salade verte bio au maïs</i> <i>Gratin savoyard (saucissons à l'ail et saucisses de Strasbourg)</i> <i>S/Porc: Saucisse de volaille</i> <i>Pommes de terre bio</i> * <i>Pêches au sirop</i>	<i>Salade de chou rouge rouge râpé</i> <i>Aiguillettes de poulet au paprika</i> <i>Duo de haricots</i> <i>Fraidou</i> <i>Tarte aux pommes</i>	<i>Potage potiron</i> <i>Pavé de poisson sauce citron *</i> <i>S/Poisson: Boulettes de mouton</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Emmental</i> <i>Ananas frais</i>
<i>Goûters</i>					