



FR
38 559 002
CE



Vacances scolaires
de Noël
Semaines 52 et 01
JOYEUSES FETES !!!!!



	Semaine 48 du 25 au 29 novembre	Semaine 49 du 02 au 06 décembre	Semaine 50 du 09 au 13 décembre	Semaine 51 du 16 au 20 décembre	Semaine 02 du 06 au 10 janvier 2020
Lundi	# Haricots verts en salade vinaigrette à l'échalotte Sauté de porc sauce dijonnaise (SP sauté de dinde/SV lentilles) Riz pilaf Emmental Raisin Pain farine bio	Crêpe aux champignons Poulet rôti (SV Steak quinoa boulgour) Poêlée de légumes Camembert de Normandie Clémentine Pain farine bio	Pâté en croûte cornichons (SV/SP tarte aux légumes) Cuisse de pintade sauce chasseur (SV Pâné de blé) Carottes & petits pois Fromage à la coupe Kiwi Pain farine bio	REPAS VG Avocat mayo (ou carottes râpées) Valess pâné moelleux Printanière de légumes Tomme noire Riz au lait Pain farine bio	Epiphanie Macédoine de légumes Goulash de bœuf (SV raviolis au fromage sce tomate) PDT vapeur Yaourt nature Galette des rois Pain farine bio
Mardi	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon (SV Boulettes de soja) Coquillettes Fromage à la coupe Flan nâpé caramel Pain farine bio	Endives et dés de fromage Spaghettis à la bolognaise (SV spaghettis sce tte et falafels) Fromage blanc Macédoine de fruits Pain farine bio	REPAS VG Coleslaw Omelette sauce tomate Eibly Saint Paulin Liegeois aux fruits Pain farine bio	Betteraves vinaigrette Poulet basquaise (SV omelette provençale) Tortis Yaourt nature Pomme Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Salade verte Colin à la bordelaise (VG purée de pois chiche) Semoule Fromage BIO Compote Pain farine bio
Mercredi	Pizza au fromage Filet de merlu meunière (VG aiguillette de blé pâné) Gratin de fenouil Yaourt nature Orange Pain farine bio	Carottes râpées vinaigrette Diots (SP saucisse volaille/ SV œuf dur) Gratin de crozets Fromage à la coupe Crème dessert vanille Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Salade de PDT Bœuf braisé (SV boulettes de sarazin) Gratin de brocolis Edam bio Orange Pain farine bio	Repas de Noël des centres de loisirs Salade verte et œuf mimosa Dinde sauce aux marrons (SV steak végétal) Gratin dauphinois Buche de Noël Clémentine- Papiottes Pain farine bio	Salade de lentilles Cordon bleu (SV valess pâné) Haricots verts persillés Rondelé nature Kiwi Pain farine bio
Jeudi	Thanksgiving (fête USA) Salade verte et maïs Sauté de dinde sauce forestière (SV valess pâné moelleux) Gratin de potiron & P. de T. Crème Anglaise Brownies Pain farine bio	REPAS VG Salade de lentilles Nuggets de blé croustillants Gratin de courgettes Petit suisse nature Pomme Pain farine bio	Salade niçoise Haché de veau milanaise (SV steak de soja) Pâtes Délice de chèvre Flan pâtissier Pain farine bio	Repas de Noël Terrine de Noël (SV quiche fromage) Veau sauce à la crème de cépes (SV falafel) Pommes noisettes Buche de Noël Clémentine- Papiottes Pain farine bio	Pizza au fromage Rôti de porc sauce charcutière (SP rôti dinde/ SV boulette VG) Gratin de courges PDT Fromage blanc Orange Pain farine bio
Vendredi	REPAS VG Taboulé Œuf dur Gratin de chou fleur Bonne vache Compote Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Salade verte Merlu sauce homardine (VG Haricots rouge mexicaine) Riz noir bio Carré frais Gâteau roulé à l'abricot Pain farine bio	Quiche au fromage Colin meunière (VG Pâné tomate mozza) Blettes à la béchamel Fromage blanc Poire Pain farine bio	Salade de riz Calamars à la romaine (VG Pané de blé) Rataouille Fromage à la coupe Compote Pain farine bio	REPAS VG Carottes rapées Œuf dur béchamel Pâtes Saint Marcellin Flan nâpé caramel Pain farine bio
Légende des couleurs					
SP: sans porc	VG: sans viande et sans poisson	"Saveurs du monde"	1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain	Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France	Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison". La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)
SV: sans viande	Viande, poisson, entrées protidiétiques, protéines végétales	"Saveurs terroirs"	1 fois/semaine un repas VG	Plats fabrication maison	Ecolabel pêche durable (écocertifié)
Crudités et fruits crus	Fromages Laitage et desserts lactés	Autres repas thèmes ou fêtes	IGP indication géographique protégée	Label rouge	
Légumes et cuisidités	Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres	"repas de fêtes"	AOP appellation d'origine protégée		

Thème évènement

C'est la période des fêtes...

Thanksgiving (USA)

Au 17^{ème} siècle, divers peuples d'Angleterre souffrant d'oppression religieuse quittèrent le pays. Ils voyagèrent longtemps, la moitié d'entre eux sont morts durant l'hiver très froid qu'ils eurent à subir et, finalement, seulement une centaine d'entre eux arriva en Amérique. Au printemps, avec l'aide des indiens d'Amérique, les survivants apprirent à faire pousser des plantes, des légumes, et l'automne suivant ils eurent beaucoup de nourriture pour nourrir tout le peuple. Ils étaient très reconnaissants. Pour remercier les indiens, ils organisèrent un très grand dîner qui dura trois jours! Pèlerins et indiens partagèrent et apprécièrent ce bon moment de solidarité, convivialité et amitié. On considère ce jour comme le premier «Thanksgiving Day». C'était en 1621 et, depuis, chaque année à la même date, le peuple américain, en souvenir de ce beau jour, célèbre Thanksgiving le 4^{ème} jeudi de novembre.