

ECOLES DE PEILLE MENUS DECEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020	Salade de riz à la Parisienne Saucisse de Toulouse <i>Saucisse pure volaille</i> Ratatouille Yaourt nature sucré Clémentine 	Céleri râpé mayonnaise Nuggets de blé sauce enrobante à l'ail Haricots verts persillés Edam Crêpe sucrée 		Salade de crudités vinaigrette traditionnelle Emincé de volaille sauce daube et ses carottes persillées Fol épi Semoule au lait	Salade d'endives vinaigrette au persil Pavé de colin napolitain Riz créole Carré frais Crème dessert chocolat
Semaine du 7 au 11 décembre 2020	Carottes râpées vinaigrette Bolognaise de boeuf Pâtes papillons Carré de l'est Pêches au sirop 	Salade de pommes de terre à l'échalote Colin pané et citron Chou fleur persillé Fromage blanc sucré Clémentine 		Potage de légumes Façon tartiflette à la dinde Emmental Ananas	Salade verte et œuf dur vinaigrette terroir Boulettes de soja tomate basilic sauce enrobante à l'ail Haricots verts et flageolets Carré frais Stracciatella aux copeaux de chocolat
				MENU DE NOËL	
Semaine du 14 au 18 décembre 2020	Pizza au fromage Boulettes de veau au jus Petits pois & carottes Petit suisse nature Kiwi	Salade coleslaw Raviolis au Tofu Saint Paulin Compote de pommes 		Rillettes de saumon sur son toast salade mesclun Parmentier d'effiloché de canard Bûche au chocolat Clémentine Papillote de Noël 	Salade de lentilles vinaigrette terroir Omelette nature Courgettes en béchamel Camembert Poire

Innovation culinaire
 Recette maison

Produits frais
 Agriculture biologique

Poisson MSC