



VBF : Viande Bovine Française

M
E
N
U

semaine du 30 novembre au 4 décembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	velouté légumes variés	carottes BIO	Repas Belgique	<u>sardines et beurre</u>	salade verte
<i>viande</i>	sauté de bœuf BIO	cordons bleus (volaille)	carbonnade flamande de porc*	merguez et manchons de poulet légumes secs	parmentier aux 3 légumes et saumon
<i>légume</i>	riz BIO	haricots verts	choux de Bruxelles et pommes grenailles	semoule	
<i>fromage</i>	suisse sucré	coulommiers	fromage	spécialité fromagère	yaourt sucré BIO
<i>dessert</i>	fruit frais de saison	liégeois saveur chocolat	gaufre liégeoise	clémentines BIO	cocktail de fruits

semaine du 7 au 11 décembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pépinette printanière	crêpe au fromage	céleri rémoulade	salade de concombres	betteraves vinaigrette
	paupiette au veau sauce moutarde	rôti de porc* froid et ketchup	poisson blanc pané et citron	œufs durs sauce façon béchamel	filet de poulet jus aux herbes
	carottes persillées	chou fleur au gratin	blé doré et courgettes	purée épinards pomme de terre	mezze penne
	camembert	suisse arôme	emmental à la coupe	yaourt sucré	tomme
	compote de pomme	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	moelleux chocolat	fruit frais de saison

semaine du 14 au 18 décembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	velouté carottes	tomates vinaigrette	salade verte et croutons		salade quimpéroise (pdt thon)
<i>viande</i>	poêlée de colin doré au beurre	saucisses* (rondelles) lentilles (et carottes)	sauté de veau sauce aux baies rouges		steak haché de bœuf VBF sauce brune
<i>légume</i>	semoule et fondue de poireaux		riz	Repas de Noël	haricots verts et beurre
<i>fromage</i>	fromage blanc sucré	spécialité fromagère	fromage		yaourt brassé sucré aux fruits mixés
<i>dessert</i>	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	éclair parfum vanille		fruit frais de saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

* menu avec du porc
Restauration
Scolaire