

Menu du mois de Décembre					Jouy-Le-Moutier					Elémentaire														
										<p align="center">Vendredi 1</p> <p align="center">Carottes râpées Poisson pané frais et quartier de citron H. beurre et boulgour Tomme noire Flan pâtissier</p>														
<p align="center">Lundi 4</p> <p align="center">**Menu végétarien** Chou chinois 🌱 vinaigrette moutarde Chili végétarien Riz Camembert Ile flottante</p>					<p align="center">Mardi 5</p> <p align="center">Taboulé Goulash de boeuf charolais (paprika, tomate) 🍴 Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert) 🌱 Yaourt nature local de Sigy Fruit</p>					<p align="center">Mercredi 6</p> <p align="center">Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Filet de hoki au curry Penne rigate emmental râpé Saint Nectaire AOC Fruit</p>					<p align="center">Jeudi 7</p> <p align="center">Salade verte Jambon blanc* Purée de pommes de terre du chef 🌱 Pointe de Brie Compote de pommes allégée en sucre *Jambon de dinde</p>					<p align="center">Vendredi 8</p> <p align="center">*** Animation : Les pas pareilles *** Emincé d'endives Vinaigrette d'agrumes au romarin Pavé de colin sauce citron Ratatouille et boulgour Cantadou ail et fines herbes Pain d'épices Gelée de coing Gelée de groseille</p>				
<p align="center">Lundi 11</p> <p align="center">Carottes râpées vinaigrette moutarde Potimenter de poisson (purée de potiron et pommes de terre) Fromage blanc nature Gaufre Bruxelloise Sauce chocolat</p>					<p align="center">Mardi 12</p> <p align="center">Thon guacamole à tartiner sur pain suédois 🍴 Cuisse de poulet au thym Carottes fraîches 🌱 au persil Rouy Fruit</p>					<p align="center">Mercredi 13</p> <p align="center">Salade de céleri et pomme vinaigrette à l'échalote Sauté de veau LBR sauce poivrade (carotte, oignon, persil) Semoule Carré Flan à la vanille nappé caramel</p>					<p align="center">Jeudi 14</p> <p align="center">Salade iceberg vinaigrette moutarde Echine de porc* cuite au jus Lentilles locales mijotées 🌱 Yaourt aromatisé Purée de pommes et poires du chef 🌱 *Rôti de dinde au jus</p>					<p align="center">Vendredi 15</p> <p align="center">Amuse-Bouche Potage cultivateur 🌱 Poisson meunière et quartier de citron Epinards branches au gratin Kiri Fruit Amuse-bouche : smoothie pomme, clémentine, miel</p>				
<p align="center">Lundi 18</p> <p align="center">Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) 🌱 Sauté de boeuf charolais sauce aux champignons noirs Haricots verts et blé au jus Tomme blanche Mousse au chocolat au lait</p>					<p align="center">Mardi 19</p> <p align="center">Jus de pamplemousse Saucisse de Francfort * Purée de pois cassés 🍴 Fraidou Compote de pommes et bananes allégée en sucre *Francfort de volaille</p>					<p align="center">Mercredi 20</p> <p align="center">Salade de pâtes à la grecque 🍴 Bifteck haché charolais sauce échalote Chou fleur en béchamel Saint Nectaire AOC Fruit</p>					<p align="center">Jeudi 21</p> <p align="center">Pâté de mousse de canard Escalope de dinde Pommes dauphines Tomme grise Marbré au chocolat</p>					<p align="center">Vendredi 22</p> <p align="center">Carottes râpées locales 🌱 vinaigrette d'agrumes à la cannelle Pavé de hoki sauce à l'oseille Torti emmental râpé Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice Fruit</p>				
<p align="center">Lundi 25</p>					<p align="center">Mardi 26</p> <p align="center">Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Cuisse de poulet aux herbes Riz Petit Cotentin Fruit</p>					<p align="center">Mercredi 27</p> <p align="center">Oeuf dur sur lit de salade verte Mayonnaise dosette Sauté d'agneau sauce au thym Carottes à la crème Emmental Fruit</p>					<p align="center">Jeudi 28</p> <p align="center">Emincé d'endives vinaigrette moutarde Jambon de dinde Raclette (garniture) 🍴 Petit fromage frais aux fruits Pomme à boire à la cannelle 🍴</p>					<p align="center">Vendredi 29</p> <p align="center">***Repas de fin d'année*** Salade verte aux croûtons Mimosa vinaigrette moutarde à l'ancienne Filet de lieu frais sauce citron persillé Tagliatelles Yaourt BIO aromatisé à la fraise Gâteau moelleux au chocolat du chef 🌱 et Chantilly</p>				