

## DU 07 NOVEMBRE AU 30 DECEMBRE 2011

Date	Entrée	Plat	Accompagnement	Laitage	Dessert	Goûter (Accueil Maternel)
<b>NOVEMBRE</b>						
lun 07	Betteraves vinaigrette	Paupiette de veau	Epinards	Petit suisse	Compote pomme	Pain, Chocolat, Lait
mar 08	Œufs mayonnaise	Saumon à l'américaine	Riz	Camembert	Fruit	Beignet fourré, Yaourt
mer 09	Salade coleslaw (céleri, carottes, chou blanc, mayonnaise)	Croissant au jambon de volaille	Salade verte	Gouda	Salade de fruits	Barre Bretonne, Kiwi
jeu 10	Velouté de tomates	Quenelles de brochet, sauce Nantua	Beignet de courgettes	Emmenthal	Fruit	Pain, Confiture, Yaourt
lun 14	Crêpe au fromage	Tandoori de volaille	Haricots verts	Fromage blanc	Fruit	Pain, Fromage, Compote
mar 15	Potage aux légumes	Rôti de bœuf froid	Frites	Brie	Dany Chocolat	Gaufrette Nouba, Jus d'orange
mer 16	Taboulé	Omelette aux fines herbes	Endives meunières	Tome noire	Fromage blanc, coulis de fruits rouges	Pain au lait, Lait
<b>REPAS D'AUTOMNE</b>						
jeu 17	Salade automnale (Salade, maïs, emmenthal, noix, raisins, secs)	Cassoulet (saucisse de volailles)		Yaourt	Gâteau aux pommes	Pain, miel, Poire
ven 18	Choux fleurs vinaigrette	Dos de lieu, sauce bonne femme	Pommes vapeur	Rondelé	Fruit	Sablé des Flandres, Fromage blanc
lun 21	Œufs mayonnaise	Marmite de poissons à la dieppoise	Tortis	Carré de l'est	Mousse au chocolat	Pain, Fromage, Pomme
mar 22	Taboulé	Jambon #	Jeunes carottes	Cantafrais ail et fines herbes	Fruit	Madeleine, Dany Chocolat
mer 23	Salade du chef (Salade, maïs, tomates, surimi)	Cheeseburger	Potatoes	Yaourt aromatisé	Fruit	Croissant, Orange
jeu 24	Carottes râpées	Gratin savoyard (jambon de dinde, fromage, pommes de terre)		Vache qui rit	Fruit	Pain, Confiture, Petit suisse
ven 25	Betteraves vinaigrette	Poisson pané	Choux fleurs béchamel	Camembert	Nappé au caramel	Gâteau nantais, Compote
lun 28	Potage au cresson	Tomates farcies au bœuf	Lentilles	Bûchette	Fruit	Pain, miel, Yaourt
mar 29	Crêpe au fromage	Dos de Cabillaud au vermouth	Haricots verts	Brie	Compote	Chausson aux pommes, Nappé caramel
mer 30	Tomate, œuf dur	Merguez sauce tomate	Semoule	Saint nectaire	Entremets vanille	Congolais maison, Jus d'orange
<b>DECEMBRE</b>						
jeu 01	Concombres	Hachis Parmentier		Camembert	Fruit	Pain, Chocolat, Lait
ven 02	Carottes maïs	Nuggets de volaille	Epinards, pommes de terre	Yaourt	Abricot Condé	Galettes bretonnes, Pomme
lun 05	Pamplemousse	Boulettes de bœuf, sauce tomate	Printanière de légumes	Camembert	Compote	Pain, Chocolat, Lait
mar 06	Velouté de tomates	Cordon bleu	Haricots verts	Cantafrais	Flan au Caramel	Beignet fourré, Poire
mer 07	Salade coleslaw (céleri, carottes, chou blanc, mayonnaise)	Bœuf aux champignons noirs	Riz cantonnais	Mimolette	Fruit	Barre Bretonne, Yaourt
jeu 08	Salade composée (Salade, maïs, tomates, dés de volaille)	Choucroute (saucisse de volailles)		Carré de l'est	Pêche au sirop	Pain fromage, Yaourt
ven 09	Saucisson à l'ail #	Blanquette de poisson	Purée	Emmenthal	Fruit	Croissant, Compote
lun 12	Salade basque (Pommes de terre, tomates, thon)	Rôti de porc à la lyonnaise #	Lentilles	Brie	Liégeois au chocolat	pain, Fromage, Clémentines
mar 13	Pâté de campagne #	Dos de lieu, fondue de poireaux	Petits pois Carottes	Fondu président	Fruit	Gâteau au chocolat, Yaourt
mer 14	Salade (tomates, salade, emmenthal, mimolette, maïs)	Lasagnes		Petit suisse	Salade de fruit	Pain au lait, Yaourt
<b>REPAS DE NOEL</b>						
jeu 15	Médailon de surimi	Rôti de dinde aux marrons	Pommes noisettes	Bûche au chocolat		Pain miel, Pomme
ven 16	Potage aux légumes	Poisson pané	Purée de brocolis	Edam	Banane	Biscuit fourrée abricot, Yaourt
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>						
lun 19	Pâté de Tête #	Cuisse de canette à l'orange	Haricots verts	Tome blanche	Cake Maison	Pain, Confiture, Compote
mar 20	Tomate	Bouchée aux fruits de mer	Riz	Brie	Fruit	Croissant, Petit suisse
mer 21	Carottes râpées aux pommes	Saucisse de volaille	Piperade	Saint nectaire	Tarte aux poires	Gâteau nantais, Yaourt
jeu 22	Potages poireaux, pommes de terre	Poitrine de veau farcie	Petits pois, carottes	Camembert	Entremets chocolat	Pain, Fromage, Banane
ven 23	Macédoine mayonnaise œuf dur	Boudin blanc aux pommes #	Purée gratinée	Yaourt	Fruit	Galettes bretonnes, Lait
lun 26	Carottes, maïs, emmenthal	Poulet au citron	Ratatouille	Bûchette	Compote de pommes	Pain, Chocolat, Yaourt
mar 27	Céleri rémoulade	Blanquette de Volaille	Printanière de légumes	Camembert	Eclair au chocolat	Madeleine, Pomme
mer 28	Salade du chef (Salade, maïs, tomates, cœur de Palmier)	Croque monsieur (jambon de volaille)	Tomate au four, blé	Tome noire	Fruit	Beignet fourré, Nappé caramel
jeu 29	Sardine à l'huile	Steak hachée sauce barbecue	Frites	Fondu président	Fruit	Pain, Miel, Petit suisse
ven 30	Salade indienne (Chou blanc, dés de volailles, curry, raisins)	Marmite de poisson à la milanaise	Rizotto parmesan	Fromage blanc	Gaufrette nouba	Congolais, Compote

# plat contenant du porc

Les menus sont élaborés par une diététicienne diplômée. Ils sont proposés à la commission des menus qui effectuent des aménagements.

Des représentants d'enfants sont aussi sollicités avant chaque commission pour connaître leurs propositions. Cette commission est composée de l'adjointe au maire chargée des Affaires Scolaires, Péri et Extra Scolaires, des représentants des fédérations de Parents d'Elèves, (FCPE, PEEP, AIPE), d'un représentant de la Cuisine Evolutive et du Service Restauration de la Ville de Triel sur Seine.