

Menus décembre 2024 École Saint Joseph Wallers

<p>Lundi 2</p> <p>Céleri râpé rémoulade Poisson pâné 100% filet MSC Gratin de pdt bio et brocolis Orange bio</p>	<p>Mardi 3</p> <p>Velouté de champignons Sauté de porc sauce tandori Riz d'or bio aux légumes Yaourt sucré de la ferme des anneaux</p>	<p>Jeudi 5</p> <p>Salade verte vinaigrette Gratin de pdt bio et poireaux du Ternois au fromage à raclette Crème dessert à la vanille</p>	<p>Vendredi 6</p> <p>Pizza napolitaine (farine et emmental bio) Jambon blanc label rouge Macaronis bio Emmental râpé bio Clémentine Speculoos de Saint Nicolas</p>
<p>Lundi 9</p> <p>Taboulé hivernal (semoule bio) Marmite de poisson blanc sauce nantua Purée de pdt et potimarron Yaourt aromatisé</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Soupe de pois cassés Emincé de filet de poulet sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts bio persillés Pdt bio vapeur Pomme</p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois Bolognaise de boeuf Spaghettis bio Edam bio</p>	<p>Vendredi 13</p> <p>Carottes bio locales râpées Quiche jurassienne (farine bio) Compote de pommes bio</p>
<p>Lundi 16</p> <p>Potage de potimarron Merguez Boulghour bio légumes couscous Vache qui rit bio</p>	<p>Mardi 17</p> <p>Chou blanc râpé rémoulade Torsades bio et emmental râpé bio Carbonnara de porc Ile flottante crème anglaise</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Salade verte vinaigrette Croque veggie fromage Pommes de terre rissolées Sauce mayonnaise Orange bio</p>	<p>Vendredi 20</p> <p>Salade de perles de pâtes au saumon fumé Sauté de chapon sauce morilles et pain d'épices Potato pops petits pois carottes Bûche de Noël</p>



