



	28 NOVEMBRE AU 02 DECEMBRE 2016	05 DECEMBRE AU 09 DECEMBRE 2016	12 DECEMBRE AU 16 DECEMBRE 2016
LUNDI	<p><b>Salade croquante</b> ● (salade, choux blancs, radis, croustons)</p> <p><b>Sauté de bœuf mironton</b></p> <p>● <b>Purée de pommes de terre</b></p> <p><b>Flan vanille</b> (&gt;100mg calcium)</p>	<p><b>Potage Dubarry</b></p> <p>Tomates farcies</p> <p><b>Céréales</b></p> <p><b>Saint laurent</b> (&gt;150mg calcium)</p> <p><b>Kiwi</b></p>	<p>Salade parmentière (pdt, maïs, olive, poivron, mayonnaise)</p> <p>Œuf dur béchamel</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Brie (&gt;150mg calcium)</p> <p><b>Poire</b></p>
MARDI	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p><b>Spaghettis</b> à la carbonara</p> <p>Mimolette (&gt;150mg calcium)</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p>● <b>Salade verte</b> aux dés d'emmental</p> <p><b>Estouffade de veau</b></p> <p>Sauce vallée d'Auge</p> <p>● <b>Carottes</b></p> <p>Yaourt aromatisé (100-150 mg calcium)</p> <p>Gâteau sec</p>	<p>Rôti de bœuf ketchup</p> <p><b>Pâtes</b></p> <p>Chantailou (&gt;100mg calcium)</p> <p><b>Orange</b></p>
MERCREDI	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poisson pané/citron</p> <p><b>Haricots verts sautés</b></p> <p>Fromage fondu (&gt;150mg calcium)</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Sauce forestière</p> <p><b>Poêlée 4 légumes</b></p> <p>Croq'lait (100-150 mg calcium)</p> <p>Paris Brest (&lt;15%MG, 20 gr de Gluc- simples tot/portion)</p>	<p><b>Potage potiron</b></p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots beurre/<b>Pdterre (60/40)</b> ●</p> <p>Vache qui rît (100-150 mg calcium)</p> <p><b>Banane</b></p>
JEUDI	<p>● <b>Salade hiver</b> (Carottes, endives, raisins secs)</p> <p>Filet de lieu Sauce moutarde</p> <p>● <b>Choux verts/Pommes de terre</b></p> <p><b>Yaourt nature sucré</b> (&gt;100mg calcium)</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Carrés de saumon sauce citron</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p><b>Yaourt nature fermier</b> (&gt;150mg calcium)</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p><b>MENU DE NOËL</b></p> <p>Terrine gourmande au saumon</p> <p>Sauté de chevreuil sauce chasseur</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Kiri (&gt;150mg calcium)</p> <p>Cadeau fruits rouges</p>
VENDREDI	<p>Salade sombréro (poivrons, maïs, haricots rouges)</p> <p>Rôti de dinde sauce forestière</p> <p><b>Courgettes</b> ●</p> <p>Saint paulin (&gt;150mg calcium)</p> <p><b>Banane</b></p>	<p>● <b>Salade chou chou</b> (chou blanc et rouge, mayonnaise)</p> <p>Saucisse de toulouse</p> <p><b>Purée de pois cassés</b> ●</p> <p>Crème dessert chocolat (&gt;100mg calcium)</p>	<p>● <b>Salade verte aux betteraves râpées</b></p> <p>Filet de colin meunière</p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Compote pomme/framboise</b> (-20 gr de glucides simples totaux par portion)</p>

● Légumes frais  
Recette maison



## TULLE SCOLAIRE

L'équipe de la cuisine centrale vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard des évolutions d'effectifs ou de situation inattendue.

