



# Menus du 30 novembre au 18 décembre 2020



## Ecole de Valernes



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Du 30 novembre au 04 décembre 2020	<p><i>Menu Bistrot</i> Crudités Viande non hachée veau Légumes Fromage +150mg Féculent</p>	<p>Salade de betterave Blanquette de veau* Riz Yaourt à la grecque Banane</p>	<p>Cœurs d'artichaut Omelette Frites* Petit suisse Compote pêche abricot</p>	<p>Salade verte Filet de colin meunière Gratin de courge* Tomme du Champsaur* Gateau chocolat/noix</p>
Du 07 au 11 décembre 2020	<p><i>Menu Bistrot</i> Cuit au four Lapin ou canard ou bœuf Féculents ou LS Fromage 100-150mg Fruit cru</p>	<p>Salade verte Hachi parmentier* végétarien Kiwi</p>	<p>Salade de lentilles vertes Poulet rôti Haricots verts Riz au lait</p>	<p>Carottes rapées* Poisson pané Riz Petit Jabron* Mandarines</p>
Du 14 au 18 décembre 2020	<p><i>Menu Bistrot</i> Charcuterie Bœuf Féculents Fromage 100-150mg Fruit cuit</p>	<p>Couscous végétariens* Comté Compote de pommes*</p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b> Mousse de canard Nuggets de poulet Pommes Duchesse Fagot de haricots verts Bûchette de Noël</p>	<p>Duo mais/betterave Coquillettes Jambon cuit Yaourt nature* Fondue au chocolat</p>

\* Produit issu de l'agriculture biologique ou labellisé ou d'origine locale

La diététicienne  
A.C. Peyronel

