
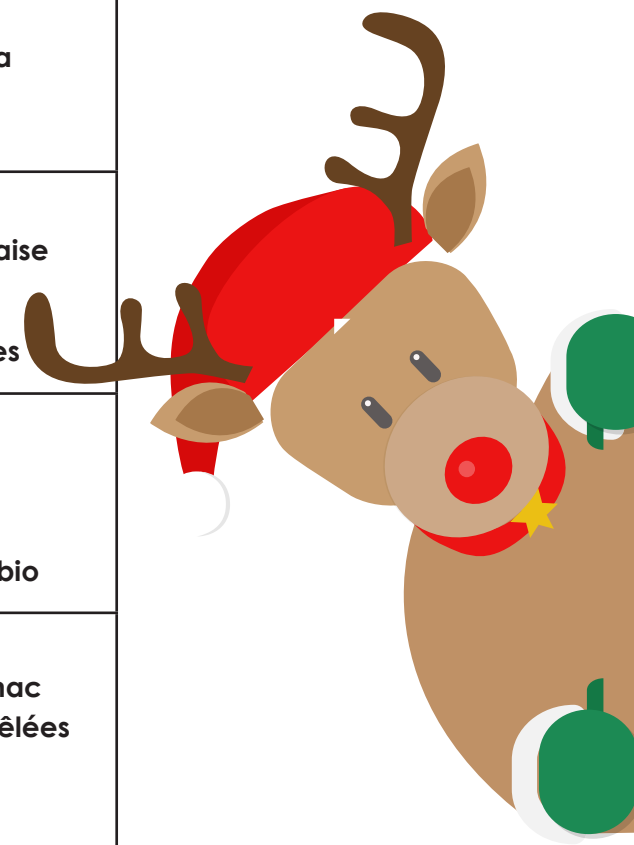


VILLE DE St YRIEIX LA PERCHE

Restaurants scolaires Jules Ferry, Maurice Ravel, Jeanne D'Arc, Pomme De Requette.

MENUS DU 11 au 22 décembre 2017

 <p>LUNDI 11 DÉCEMBRE Céleri rave vinaigrette Sauté de veau au basilic Coquillettes ½ complètes au beurre Fromage râpé, Liégeois aux fruits</p>	 <p>LUNDI 18 DÉCEMBRE Salade choux chinois au soja Spaghettis à la Bolognaise Emmental râpé Liégeois chocolat</p>
<p>MARDI 12 DÉCEMBRE Salade Piémontaise Sot l'y laisse de dinde à la crème de moutarde ancienne Poêlée maraîchère aux deux carottes Brie, fruits de saison</p>	<p>MARDI 19 DÉCEMBRE Salade d'endives aux noix Fish'n chips de colin d'Alaska Purée de pois cassés Cantal, tarte automnale</p>
<p>MERCREDI 13 DÉCEMBRE Salade verte Poulet rôti Pommes frites Coulommiers Liégeois au chocolat</p>	<p>MERCREDI 20 DÉCEMBRE Macédoine œufs durs mayonnaise Tomates farcies Riz pilaf Yaourt nature bio, clémentines</p>
<p>JEUDI 14 DÉCEMBRE Salade de mâche Emincé de gigot d'agneau Haricots beurre/pommes vapeur Fromage blanc, compote de pomme</p>	<p>JEUDI 21 DÉCEMBRE Céleri rave citron Cuisse de pintade rôtie Pâtes au beurre Camembert, yaourt aux fruits bio</p>
<p> VENDREDI 15 DÉCEMBRE Soupe de potimarron aux châtaignes Filet de poisson au beurre blanc Petits pois à la Française Petits suisses au sucre, fruits de saison</p>	<p> VENDREDI 22 DÉCEMBRE Galantine de faisan à l'armagnac Dôme de dinde aux pommes poêlées Pommes «smile» Petit Louis Sapin de Noël Chocolats de Noël , jus de pomme</p>



Boeuf de race limousine élevé et abattu en France. Veau de moins de 6 mois élevé et abattu en France. Porc label rouge élevé et abattu en France. Poulet fermier frais label rouge ou AB. Les informations ne sont pas contractuelles. Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Suivant les disponibilités des fournisseurs et dans la mesure du possible, les produits commandés sont issus de l'agriculture biologique.