










MENU - Ecole Rebais




SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade fleurette	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Jambon*	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes		Petits pois-carottes	Gratin de butternut et potiron	Haricots verts
Buchette	Petit moulé	Panacotta coulis de fruits 	Brownies 	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Crème dessert praliné			Mousse au chocolat
S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Tarte tomate chèvre / Poisson aux olives


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, mais, cornichons

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Rebais



SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre bulgare	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Chili végétarien (PC)	Boulettes d'agneau à la marocaine	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales
Emmental	Macaroni au beurre	Haricots beurre	Ratatouille	Chou-fleur et brocolis
Fruit de saison	Livarot	Quatre-quarts	Fromage frais aromatisé	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison		Crème dessert vanille	Palet breton
	S/V: Steak haché au thon	S/V: Marmite de poisson	S/V: Omelette au fromage	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

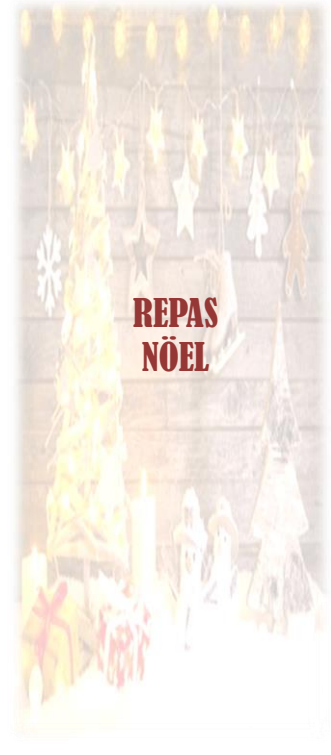



- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Rebais



SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à l'huile	Salade verte vinaigrette	Salade arlequin	 <p>REPAS NÖEL</p>	Pomelos en quartier
Cordon bleu	Lasagnes provençales (PC)	Galopin de veau aux herbes		Pavé de colin à la tomate 
Carottes au jus	Yaourt aromatisé	Petits pois		Macaroni
Tomme blanche	Fruit de saison 	Rondelé nature		Petit suisse sucré
Crème dessert chocolat		S/V : Salade de pâtes / Boulettes de sarrasin		Madeleine
S/V: Poisson pané				

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Arlequin: Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, maïs, olives
Salade alsacienne: Pommes de terre, chou blanc, oignons, cervelas*, persil

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Centre de loisirs de Rebais



SEMAINE 52- DU 25 AU 29 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Pâté en crouste*	Concombres vinaigrette
	Nuggets de poulet	Pizza au fromage	Quenelles de brochet sauce dieppoise	Escalope de poulet au jus
	Haricots verts	Salade verte	Purée	Beignets de salsifis
	Fruit de saison	Donuts	Fromage blanc nature	Yaourt aux fruits mixés
	S/V: Nuggets de poisson		Mousse au chocolat	Crème dessert caramel
			S/P: Pâté en croûte de volaille S/V: Betteraves vinaigrette	S/V: Poisson mariné

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENU - Centre de loisirs de Rebais



SEMAINE 01 - DU 1er AU 05 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>NOUVEL AN 1er JANVIER</p>	Potage	Salade domino	Carottes râpées	Feuilleté au fromage
	Lasagnes bolognaise (PC)	Colin en sauce	Steak haché sauce ketchup	Œuf dur
	Samos	Mijoté de légumes	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fruit de saison	Coulommiers	Petit suisse nature
	S/V: Lasagnes végétarienne		Flan vanille	Gâteau marbré
			S/V: Steak haché poisson	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade domino: Pommes de terre, carottes, petits pois, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc