



Lundi

Restaurant scolaire

Menus du 18 Décembre au 22 décembre 2016



Vendredi

Jeudi

Menu de Noël

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Salade mexicaine	Médaille de mousse de foie de canard	Macédoine
Plat principal	Poisson meunière	Escalope viennoise	Boulettes de bœuf au paprika	Suprême de pintade sauce girolles	Jambon grill sauce madère*
Légume Féculent	Choux fleurs béchamel	Lentilles	Haricots verts	Pommes duchesses	Blé
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Pointe de Brie	Dessert de Noël	Rondelé
Dessert	Fruit	Petit beurre	Flan caramel	Clémentine	Fruit

Sans viande

Sans porc



Les familles d'aliments

*Présence de porc



JOYEUX NOËL



Nos salades et plats composés

Macédoine: Carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets sauce mayonnaise

Taboulé: Semoule de blé dur, tomate, poivron rouge, oignon, huile de tournesol, persil, menthe, vinaigre.

Salade Mexicaine: Haricots rouges, Maïs, tomate, et assaisonnement.

Nos sauces

Sauce au paprika : Paprika, fond, oignons, roux, assaisonnement.



Les traditions de Noël en Suède

Pendant la période de l'Avent, les Suédois allument chaque dimanche une bougie d'un chandelier jusqu'à Noël. En Suède, on accroche aussi des petites figurines sur les vitres, on installe des lumières et des petits gnomes (les Tomte) sous le sapin. La légende dit que le gnome était le gardien des récoltes tout le long de l'année. Les fermiers devaient les respecter s'ils voulaient avoir de bons rendements.

Concernant la distribution des cadeaux et des bonbons, c'est Jul Tomte, avec sa longue barbe blanche et ses sabots en bois, qui s'en charge.