

Restaurant d'Enfants de La Ferté-Bernard

Menus du 30 Novembre au 18 Décembre 2020 (sous réserve de livraison)

Téléphone du restaurant d'enfants : 02.43.71.05.31

MATERNELLE	Semaine du 30 Novembre au 04 décembre 2020	Semaine du 07 au 11 Décembre 2020	Semaine du 14 au 18 Décembre 2020	
LUNDI	Taboulé à la menthe Curry de volaille  Petits pois Vache qui rit Fruits de saison 	Saucisson à l'ail Normandin de veau Haricots beurre Edam Ile flottante	Coleslaw (choux blanc & carottes râpées) Boulettes de soja tomate-basilic Pâtes Délice de chèvre Poire au sirop	VACANCES
MARDI	Carottes râpées vinaigrette  Oeuf dur florentine *** Camembert Riz au lait 	Betteraves vinaigrette Blanquette de dinde à l'ancienne  Riz Brie Pomme cuite à la confiture	Salade fraîcheur Chipolatas  Lentilles Tomme blanche Fromage blanc aux fruits	VACANCES
JEUDI	Chiffonade d'endives aux dés de fromage Pot au feu  Légumes du pot Fournol Tarte minute aux pommes 	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon  Purée Bûche mélange Yaourt sucré	Piemontaise Filet de poisson sauce nantua Jardinière de légumes Camembert Fruits de saison 	VACANCES
VENDREDI	Rillettes Dos de colin à l'oseille Pommes de terre vapeurs Fromy Fruits de saison 	Potage de légumes Poisson pané au citron Ratatouille Emmental Semoule au chocolat	<i>Mousse de canard & galantine de volaille</i> <i>Filet de dinde aux marrons</i> <i>Pommes pins</i> <i>Petit moulé ail et fines herbes</i> <i>Bûche pâtissière au chocolat</i>	VACANCES

En décembre, c'est la saison de la betterave, source de minéraux, de fibres et particulièrement riche en vitamines B9 permettant de lutter contre la fatigue. Elle est aussi savoureuse crue et rapée en salade, qu'en jus ou bien en chips une fois découpée en fines tranches cuites au four. Il existe plusieurs variétés de betteraves : rouges, jaunes et blanches. Ses feuilles peuvent être consommées crues ou cuites tout comme les épinards.