



Menus du 06 Novembre au 22 Décembre 2023

Légende :

- Elu par les enfants
- Sans viande
- Régional
- Bio
- Durable
- Nouveauté
- Menu végétarien
- Menu à thème

LUNDI 06 NOV.	MARDI 07 NOV.	MERCREDI 08 NOV.	JEUDI 09 NOV.	VENDREDI 10 NOV.
MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE AOP SAUCE TOMATE COMPOTE DE POMMES	VELOUTE DE POTIRON CROUSTY POULET SV : NUGGETS DE POISSON KETCHUP POMMES ROSTIS MANDARINES	SALADE D'ENDIVES ET MIMOLETTE SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE SV : PANE MOELLEUX LENTILLES CUISEES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE NICOISE EMINCE DE BOEUF SAUCE FLAMANDE SV : OMELETTE POMMES BOULANGERES SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FLAN VANILLE	MEDAILLON DE MERLU MSC SAUCE PERSILLADE RIZ PILAF RATATOUILLE EDAM POIRE
LUNDI 13 NOV.	MARDI 14 NOV.	MERCREDI 15 NOV.	JEUDI 16 NOV.	VENDREDI 17 NOV.
PALET MONTAGNARD SAUCE MARENGO COQUILLETES EMMENTAL KIWI	CAROTTES RAPEES POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE JAMBON LR SAUCE BRUNE SV : NUGGETS DE BLE FRITES SALADE VERTE VINAIGRETTE ILE FLOTTANTE	<i>Scandinavie</i> SALADE NORDIQUE BOULES DE BOEUF SAUCE CREMEUSE SV : BOULES DE SOJA PUREE DE POMME DE TERRE GATEAU A LA CANNELLE MAISON	VELOUTE DE LEGUMES ROTI DE BOEUF SAUCE QUATRE EPICES SV : PANE FROMAGER PETITS POIS JEUNES CAROTTES BANANE
LUNDI 20 NOV.	MARDI 21 NOV.	MERCREDI 22 NOV.	JEUDI 23 NOV.	VENDREDI 24 NOV.
COLESLAW (CAROTTES/ CHOU BLANC) EMINCE DE POULET LR SAUCE FORESTIERE SV : GALETTE MOZZARELLA RIZ CREOLE TARTE AU FLAN	VELOUTE DUBARRY CHIPOLATA LR SV : STEAK A L'OIGNON POMMES VAPEUR COMPOTE DE POMMES MOUSSE AU CHOCOLAT	SAUTE DE BOEUF LR SAUCE PROVENCALE SV : BEIGNETS DE POISSON PATES TOMME NOIRE KAKI	HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE BRIE PETITS SUISSES PULPES	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA TARTE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE POMME
LUNDI 27 NOV.	MARDI 28 NOV.	MERCREDI 29 NOV.	JEUDI 30 NOV.	VENDREDI 01 DEC.
MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE BOEUF SAUCE MILANAISE SV : PANE MOELLEUX POTATOES SALSIFIS A LA CREME CLEMENTINES	ROTI DE DINDE LR SAUCE CAPILOTADE SV : GALETTE EPINARDS/EMMENTAL POMMES DE TERRE AU THYM HARICOTS VERTS SAINT MORET COMPOTE DE POMMES	CELERI FRAIS REMOULADE TORTELLINI A LA VIANDE SAUCE PROVENCALE SV : TORTELLINI AU FROMAGE KIWI	VELOUTE DE CHAMPIGNONS NUGGETS DE BLE KETCHUP PUREE DE BROCOLIS YAOURT AUX FRUITS	SALADE VITAMINEE (CAROTTES/ BETTERAVES) PAVE DE HOKI MSC SAUCE CHIVRY COEUR DE BLE GATEAU A LA MYRTILLE MAISON

LUNDI 04 DEC.	MARDI 05 DEC.	MERCREDI 06 DEC.	JEUDI 07 DEC.	VENDREDI 08 DEC.
ROTI DE PORC LR SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE DE TOFU POMMES NOISETTES CAROTTES ETUVES VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC SUCRE	SALADE AU FROMAGE COLOMBO DE VOLAILLE LR SV : BEIGNETS DE POISSON POMME DE TERRE JARDINIERE DE LEGUMES SPECULOOS ST NICOLAS CLEMENTINE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF LR SAUCE CARBONNADE SV : STEAK FROMAGER EBLY COULIS D'ENDIVES BANANE	SOUPE A L'OIGNON BOLOGNAISE VEGETALE COQUILLETES FLAN VANILLE CAREMEL	MELI MELO DE CRUDIETES (CAROTTES/CELERI) WATERZOI DE COLIN MSC RIZ KIWI
LUNDI 11 DEC.	MARDI 12 DEC.	MERCREDI 13 DEC.	JEUDI 14 DEC.	VENDREDI 15 DEC.
SALADE VERTE AUX CROUTONS SAUTE DE PORC LR SAUCE BONTEMPS SV : PANE MOELLEUX LENTILLES CUISEES POMME	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE OMELETTE POMMES RISSOLEES PIPERADE YAOURT BRASSE AUX FRUITS	NORMANDIN DE VEAU SAUCE BERCY SV : AIGUILLETES BLE/EPINARDS POMMES DE TERRE BROCOLIS A L'AIL EDAM FROMAGE BLANC ET VERGEOISE	COUSCOUS AIGUILLETES DE POULET BOULES D'AGNEAU SV : FALAFELS SEMOULE BOUILLON ET LEGUMES VACHE PICON SALADE DE FRUITS	VELOUTE DE TOMATE! AUX VERMICELLES ROTI DE BOEUF LR SAUCE POIVRE SV : PANE FROMAGER GRATIN DAUPHINOIS PAIN D'EPICES ET CREME ANGLAISE
LUNDI 18 DEC.	MARDI 19 DEC.	MERCREDI 20 DEC.	JEUDI 21 DEC.	VENDREDI 22 DEC.
CELERI REMOULADE JAMBON BLANC LR SV : STEAK DE QUINOA PÂTES A L'ITALIENNE YAOURT NATURE SUCRE	GRATIN DE GNOCCHI VEGETAL SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ANCIENNE BRIE COMPOTE DE POMMES	FRIAND AU FROMAGE EMINCE DE PORC SAUCE MOUTARDE SV : PALET MONTAGNARD COEUR DE BLE SALSIFIS PERSILLES KIWI	<i>Menu de Noël</i> VELOUTE DE MARRON FILET DE POULET SAUCE SUPREME SV : PAVE DE SAUMON SAUCE CITRON POMMES FORESTINES SALADE ICEBERG VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE BUCHE DE NOEL MAISON	MACEDOINE DE LEGUMES MEDAILLON DE MERLU MSC SAUCE AUREORE BOULGHOUR POEELE DE LEGUMES ORANGE
LUNDI 26 DECEMBRE AU VENDREDI 05 JANVIER				



Bonnes vacances !

