

# Menus du 07 Novembre au 16 Décembre 2022

Légende :

Elu par les enfants  
 Sans viande  
 Menu à thème  
 Produit régional  
 Produit bio  
 Produit durable  
 Menu végétarien

France AGRIMER - AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES

LUNDI 07 NOVEMBRE	MARDI 08 NOVEMBRE	JEUDI 10 NOVEMBRE	VENDREDI 11 NOVEMBRE	LUNDI 28 NOVEMBRE	MARDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 01 DECEMBRE	VENDREDI 02 DECEMBRE
<p>MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE AOP SAUCE TOMATE FROMAGE RAPE COMPOTE DE POMMES</p>	<p>VELOUTE DE POTIRON FILET DE POISSON MEUNIERE MSC POTATOES EPINARDS A LA CREME KIWI BIO</p>	<p>SALADE NICOISE EMINCE DE BOEUF SAUCE FLAMANDE SV : OMELETTE POMMES BOULANGERES SALADE ICEBERG VINAIGRETTE YAOURT NATURE BIO</p>	<p><i>Férié</i></p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE BOEUF SAUCE MILANAISE SV : PANE MOELLEUX POTATOES SALSIFIS A LA CREME KIWI BIO</p>	<p>ROTI DE DINDE LR SAUCE VALLEE D'AUGE SV : PALET A L'ITALIENNE POMMES FONDANTES HARICOTS VERTS CAMEMBERT BIO COMPOTE DE POMMES</p>	<p>VELOUTE DE CHAMPIGNONS NUGGETS DE BLE KETCHUP PUREE DE BROCOLIS YAOURT NATURE BIO</p>	<p>MELI MELO DE CRUDITES BIO (CAROTTES ET CELERI) PAVE DE HOKI MSC SAUCE LOMBARDE COEUR DE BLE TARTE AU FLAN</p>
LUNDI 14 NOV.	MARDI 15 NOV.	JEUDI 17 NOV.	VENDREDI 18 NOV.	LUNDI 05 DEC.	MARDI 06 DEC.	JEUDI 08 DEC.	VENDREDI 09 DEC.
<p>BOULES DE BOEUF SAUCE BRUNE SV : FALAFELS SEMOULE RATATOUILLE CARRE DE L'EST BIO POIRE LOCALE BIO</p>	<p>CAROTTES RAPEES BIO DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>CELERI FRAIS BIO PALET MONTAGNARD SAUCE MARENGO COQUILLETES FROMAGE RAPE FROMAGE BLANC NATURE BIO</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES AU FROMAGE FONDU SAUTE DE VEAU AUX QUATRE EPICES SV : GALETTE DE SOJA PETITS POIS JEUNES CAROTTES BANANE BIO</p>	<p>ROTI DE PORC LR SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE DE TOFU POMMES NOISETTES EPINARDS A LA CREME MIMOLETTE BIO CREPE AU SUCRE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES COLOMBO DE VOLAILLE CERTIFIEE SV : BEIGNETS DE POISSON RIZ ST NICOLAS EN SPECULOOS CLEMANTINE BIO</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON BOLOGNAISE DE BOEUF SV : BOLOGNAISE DE THON COQUILLETES EMMENTAL RAPE FLAN VANILLE CAREMEL</p>	<p>CAROTTES RAPEES BIO OMELETTE SEMOULE PIPERADE FROMAGE BLANC NATURE BIO</p>
LUNDI 21 NOV.	MARDI 22 NOV.	JEUDI 24 NOV.	VENDREDI 25 NOV.	LUNDI 12 DEC.	MARDI 13 DEC.	JEUDI 15 DEC	VENDREDI 16 DEC.
<p>SALADE BERLINOISE AUX CROUTONS EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE SV : STEAK FROMAGER RIZ CREOLE CREME DESSERT PRALINE</p>	<p><i>Douceurs d'automne</i> POTAGE BUTTERNUT ROUGAIL DE SAUCISSES LR SAUCE ROUGAIL SV : STEAK A L'OIGNON PUREE CRECY TARTE AUX POMMES FACON CRUMBLE</p>	<p>HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE GOUDA BIO PETITS SUISSES NATURES BIO</p>	<p>OEUF DUR SAUCE PAPRIKA PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE ORANGE BIO</p>	<p>CELERI FRAIS BIO CROUSTI FROMAGE LENTILLES CUISINEES AUX POIS CHICHES MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SAUTE DE BOEUF LR SAUCE CARBONNADE SV : NUGGETS DE POISSON FRITES SALADE VERTE VINAIGRETTE EDAM BIO COMPOTE DE POMMES</p>	<p><i>Menu de Noël</i> TERRINE DE SAUMON SUR LIT DE MACEDOINE FILET DE POULET AUX MARRONS SV : FILET DE CABILLAUD GRATIN DAUPHINOIS SALADE ICEBERG PATISSERIE DE NOEL</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES FILET DE MERLU MSC SAUCE AUREOLE BOULGHOUR POEEE DE LEGUMES BANANE BIO</p>