

Menus du 04 Novembre au 20 Décembre 2024

Légende :

Elu par les enfants
 Sans viande
 Menu à thème
 Menu végétarien
 Régional
 Bio
 Durable
 Nouveauté
 France AGRIMER - AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

LUNDI 04 NOV.	MARDI 05 NOV.	JEUDI 07 NOV.	VENDREDI 08 NOV.	LUNDI 02 DEC.	MARDI 03 DEC.	JEUDI 05 DEC.	VENDREDI 06 DEC.
AIGUILLETES DE POULET AU CURRY SV : NUGGETS DE POISSON POMMES RÖSTIS SALADE VERTE VINAIGRETTE CAMEMBERT BIO POIRE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES CANNELONI RICOTTA/ÉPINARDS SAUCE TOMATE COMPOTE DE POMMES	SALADE NIÇOISE STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE SV : OMELETTE POMMES BOULANGÈRES FROMAGE BLANC BIO	VELOUTÉ DE POTIRON MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE BISQUE RIZ CRÉOLE RATATOUILLE BROWNIE MAISON	PAVÉ DE POISSON MSC MARINÉ AU THYM RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME CARRÉ DE L'EST BIO COMPOTE DE POMMES BISCUITÉE	RÔTI DE PORC LR SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE DE TOFU POMMES NOISETTES CAROTTES ÉTUVÉES VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC BIO	SOUPE À LA TOMATE RÎTES TEDDY CHEESE SAUCE MORNAY CRÈME DESSERT VANILLE	MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS BIO ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : PANÉ FROMAGE GRATIN DAUPHINOIS CLÉMENTINE BIO SPÉCULOOS SAINT NICOLAS
Férial	VELOUTÉ DE LÉGUMES JAMBON BLANC LR SV : FISH AND CHIPS MSC Frites - MAYONNAISE SALADE VERTE VINAIGRETTE KIWI BIO	HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BRIE BIO YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL	CAROTTES RAPÉES BIO CARBONARA VÉGÉTALE (ÉMINCÉ DE BLÉ ET DE POIS) COQUILLETES GÂTEAU BASQUE	SALADE VERTE AUX CROUTONS SAUTÉ DE PORC SAUCE À L'ANCIENNE SV : ROULÉ VÉGÉTAL LENTILLES CUISINÉES POMME BIO	CAROTTES RAPÉES BIO OMELETTE POMMES RISSOLÉES PIPERADE YAOURT NATURE BIO	TAJINE DE POISSON MSC POMMES DE TERRE LÉGUMES TAJINE EMMENTAL BIO SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES BOLOGNAISE DE BOEUF SV : BOLOGNAISE DE SOJA COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ ILE FLOTTANTE
SALADE BERLINOISE (CHOU BLANC BIO) ÉMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE SV : GALETTE MOZZARELLA RIZ CRÉOLE POMME BIO	CÉLÉRI BIO CHIPOLATA SV : SAUCISSE VÉGÉTALE POMMES VAPEURS COMPOTE DE POMMES FROMAGE BLANC BIO	Fajitas Party SALADE VERTE, MAÏS ET HARICOTS ROUGES FAJITAS AU POULET ET POIVRONS SV : FAJITAS AUX LÉGUMES GÂTEAU MEXICAIN	VELOUTÉ D'OIGNONS NUGGETS DE BLÉ KETCHUP PURÉE DE BROCOLIS PETITS SUISSES BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES PAVÉ DE COLIN MSC GRATINÉ AU FROMAGE BOULGHOUR POËLÉE DE LÉGUMES ORANGE BIO	STEAK DU FROMAGER KETCHUP PURÉE DE POMMES DE TERRE SALADE - VINAIGRETTE CAMEMBERT BIO COMPOTE DE POMMES HVE	Menu de Noël VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT AUX CHÂTAIGNES PAUPIETTE DE DINDE SAUCE PAIN D'ÉPICES SV : PAVÉ DE SAUMON RÖSTIS - SALADE VERTE BÛCHE DE NOËL	CÉLÉRI BIO CHIPOLATA SV : BOULETTES TOMATE MOZZARELLA GRATIN DE PÂTES À L'ITALIENNE YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL
GRATIN DE GNOCCHI SALADE VERTE VINAIGRETTE BRIE BIO FLAN VANILLE CARAMEL	RÔTI DE DINDE LR SAUCE CAPILOTADE SV : GALETTE VÉGÉTALE POMMES DE TERRE AU THYM HARICOTS VERTS SAINT MORET CLÉMENTINES BIO	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE CHEESEBURGER SV : HOT DOG VÉGÉTARIEN FRITES - KETCHUP YAOURT NATURE BIO	SALADE VITAMINÉE (CAROTTES RÂPÉES BIO) PAVÉ DE HOKI MSC SAUCE CHIVRY COEUR DE BLÉ HVE GÂTEAU MAISON AU CITRON				

Bonnes vacances !