



MENU '4 SAISONS' DU 05 novembre 2018 AU 21 décembre 2018
Menus scolaires

	SEMAINE DU 05 novembre AU 09 novembre	SEMAINE DU 12 novembre AU 16 novembre	SEMAINE DU 19 novembre AU 23 novembre	SEMAINE DU 26 novembre AU 30 novembre
Lundi	Taboulé Rôti de porc* /Rôti de volaille Poêlée forestière (champignons, haricots verts, brocolis) Edam Cocktail de fruits	Œufs durs BIO mayonnaise Steak végétal BIO Purée de courges BIO Fromage blanc nature BIO Fruit BIO de saison	Cake du chef au potiron Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit de saison	Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne Hachis parmentier BIO Bleu BIO Fruit BIO de saison
Mardi	Pizza au fromage Filet de poisson à l'estragon Purée 3 légumes Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Velouté du chef poireaux pommes de terre Macaronis à la carbonara* ** et râpé / carbonara de volaille Camembert Fruit de saison	Velouté de potiron aux marrons Boulettes d'agneau sauce orientale Blé Comté Compote de poires	Carottes râpées Filet de poulet au jus Gratin de chou fleur Vache picon Riz au lait nappé caramel
Mercredi	Velouté dubarry du chef Sauté de volaille au paprika Pommes de terre rissolées Petit suisse nature Fruit de saison	Salade de brocolis Cœur de merlu sauce oseille Riz Saint Nectaire Ile flottante	Macédoine mayonnaise Palette de porc à la diable*/ Rôti de volaille Haricots rouges St Marcellin Compote de pommes coings	Salade de boulghour Calamars à la romaine Flan du chef de courgettes Fromage blanc Fruit de saison
Jeudi	Salade verte et maïs Gratin de quenelles Epinards et croûtons Fromage froidou Flan au chocolat Carottes râpées	Céleri sauce cocktail Paleron de bœuf aux 4 épices Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Gâteau basque	Salade de pâtes Sauté de veau aux herbes de Provence Carottes à la crème P'tit cottenin ail et fines herbes Fruit de saison	Tartiflette Tartiflette* ** / Tartiflette de volaille Velouté de courges
Vendredi	Paupiette de veau Farfalles Yaourt nature Compote de pommes	Salade de haricots beures aux échalotes Sauté de porc au miel et pommes* / Sauté de volaille Boulghour Gouda Fruit de saison	Crème de champignons Poulet façon grand-mère Galettes de pommes de terre Babybel rouge Petit pot de crème et sa galette	Le Petit Chaperon Rouge Omelette Haricots verts persillés Yaourt nature Fruit de saison

	SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre	SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre	SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre	
Lundi	Salade de tomates et maïs Aiguillette de poulet au thym Beignets de salsifis Faisselle Fruit de saison	Chou blanc mayonnaise Blanquette de colin Purée de potiron Petit suisse sucré Tarte au flan	Pépinettes en salade Quenelles en gratin Epinards et croûtons Camembert Fruit de saison	
Mardi	Céleri sauce tartare Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Saint Bricet Ananas au sirop	Salade coleslaw Goulash hongrois Torti et râpé St Marcellin Compote pomme banane	Duo de choux Calamars à l'armoricaine Macaronis et râpé Yaourt nature Flan vanille nappé caramel	
Mercredi	Raclette Salade de saison Assortiment de charcuterie* / charcuterie de volaille Pommes vapeur et fromage à raclette Compote de pommes coings	Salade de brocolis BIO et sésame Omelette BIO au coulis de tomate Boulghour BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO	Betteraves en salade Sauté de porc au paprika* / Sauté de volaille Semoule Fromage blanc Fruit de saison	
Jeudi	Velouté de petits pois aux lardons Steak végétal Carottes persillées P'tit Cottenin ail et fines herbes Gâteau du chef aux poires	Terrine de légumes sauce cocktail Chipolata* / saucisse de volaille Lentilles mijotées Fromage froidou Mousse du chef au chocolat	Menu Noël	
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de colin au curry Riz créole Tomme de Savoie Fruit de saison	Salade de choux fleur Steak haché Frites et ketchup Fromage croclait Cocktail de fruits	Crêpe au fromage Steak haché Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Emmental Fruit de saison	

