

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette			Concombres à la crème 	
Cordon bleu	 Bœuf aux carottes (PC)		Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 			Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
	Tomme blanche		Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Compote de pommes			Fruit de saison
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson			

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p>		<p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Kiri</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré</p>

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS




- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc





MENU SCOLAIRE





SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf aux cornichons 	Œuf dur mayonnaise		Chou rouge aux pommes 	Salade piémontaise
Semoule	Nuggets de fromage		Paupiette de dinde à l'estragon	Steak haché de cabillaud
Petit suisse sucré	Lentilles vertes		Purée	Chou fleur
Compote de pommes	Fruit de saison 		Flan nappé caramel	Fromage frais aromatisé
S/V: Marmite de poisson			S/V: Parmentier de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande

 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur




- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de poulet à la niçoise</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Compote pommes-fraises</p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce</p>		<p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Haché de thon à la bordelaise</p> <p>Riz</p> <p>Liégeois chocolat</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	




INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc


MENU SCOLAIRE




SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (pc)	Concombres Bulgare		Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
	Steak haché et ketchup 		Emincé de poulet	Pépites de colin aux trois céréales 
	Purée		Ratatouille	Chou-fleur et brocolis
Yaourt aromatisé	Petit suisse nature			
Fruit de saison 			Crème dessert pistache	Fruit de saison
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	


 Plat Fait Maison


 Label Rouge


 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de veau à l'ancienne</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Banane sauce chocolat </p>		<p>REPAS DE NOËL</p> 	<p>Filet de hoki à l'oseille </p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc