








MENU SCOLAIRE



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Concombres à la crème 	Salami*
Saucisse fumée*	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Coquillettes	Yaourt aromatisé	Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison 	Camembert	Yaourt nature	Candadou
Crème dessert chocolat		Clafoutis poires et amandes 	Madeleine 	Liégeois vanille
S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson

 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:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

* Plat contenant du porc



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Velouté de légumes	Salade de pâtes	Duo de chou	Tomates vinaigrette
Paupiette de dinde à la cocotte	Raviolini ricotta épinards (PC)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC)	Poisson poêlé au beurre
Petits pois-carottes		Mijoté de légumes		Pommes darphins
Emmental	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Petit suisse nature	Yaourt sucré
Gaufre liégeoise	Cookies vanille pépites au chocolat	Gâteau au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat
S/V: Pizza / Poisson en sauce		S/V: Salade de pâtes/ Omelette au fromage	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	

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 de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

Paupiette de dinde à la cocotte: Paupiette de dinde, carotte, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

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 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Sardines au beurre	Chou rouge aux pommes 	Tarte au fromage
Boulette d'agneau marengo	Pané fromager	Poulet rôti	Pella (PC) 	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles	Purée de carottes	Mimolette	Haricots verts
Rondelé	Fruit de saison	Pont l'Evêque 	Tarte aux pommes	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes		Gâteau au yaourt 		Flan nappé caramel
S/V: Marmite de poisson		S/V: Sardines beurre/ Boulettes de sarrasin	S/V: Paëlla de la mer / Poisson sauce aux olives	

 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:

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 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*	Macédoine vinaigrette	Salade verte emmental et croustons	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons 	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC) 	Feuilleté de poisson beurre blanc
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes	Faisselle	Fruit de saison	Gratin d'épinards
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Far breton 		Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison	S/P: Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: / Poisson meunière		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce			

 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