



# Menus du 04 Novembre au 20 Décembre 2024

**Légende :**

- Elu par les enfants
- Sans viande
- Menu à thème
- Régional
- Bio
- Durable
- Nouveauté
- Menu végétarien

LUNDI 04 NOV.	MARDI 05 NOV.	MERCREDI 06 NOV.	JEUDI 07 NOV.	VENDREDI 08 NOV.	LUNDI 02 DEC.	MARDI 03 DEC.	MERCREDI 04 DEC.	JEUDI 05 DEC.	VENDREDI 06 DEC.
AIGUILLETES DE POULET AU CURRY SV : NUGGETS DE POISSON POMMES RÔSTIS SALADE VERTE VINAIGRETTE CAMEMBERT POIRE	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> CANNELLONI RICOTTA/ÉPINARDS SAUCE TOMATE <b>COMPOTE DE POMMES</b>	SALADE D'ENDIVES À LA MIMOLETTE <b>SAUTÉ DE PORC</b> SAUCE MOUTARDE SV : PANÉ MOELLEUX LENTILLES CUISINÉES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE NIÇOISE STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE SV : OMELETTE <b>POMMES</b> BOULANGÈRES FLAN NAPPÉ CARAMEL	<b>VELOUTÉ DE POTIRON</b> <b>MÉDAILLON DE MERLU MSC</b> SAUCE BISQUE <b>RIZ CRÉOLE</b> RATATOUILLE <b>BROWNIE MAISON</b>	<b>PAVÉ DE POISSON MSC</b> MARINÉ AU THYM <b>RIZ</b> ÉPINARDS À LA CRÈME CARRÉ DE L'EST COMPOTE DE POMMES BISCUITÉE	<b>RÔTI DE PORC LR</b> SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE DE TOFU POMMES NOISETTES CAROTTES ÉTUVÉES <b>VACHE QUI RIT</b> FROMAGE BLANC PULPÉ	<b>FRIAND AU FROMAGE</b> AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : STEAK À L'OIGNON <b>COEUR DE BLÉ HVE</b> SALSIFIS PERSILLÉS POIRE	<b>SOUPE À LA TOMATE</b> <b>PÂTES TEDDY CHEESE</b> <b>SAUCE MORNAY</b> CRÈME DESSERT VANILLE	MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS <b>ÉMINCÉ DE BOEUF</b> SAUCE POIVRE SV : PANÉ FROMAGER GRATIN DAUPHINOIS CLÉMENTINE <b>SPÉCULOOS</b> SAINT NICOLAS
LUNDI 11 NOV.	MARDI 12 NOV.	MERCREDI 13 NOV.	JEUDI 14 NOV.	VENDREDI 15 NOV.	LUNDI 09 DEC.	MARDI 10 DEC.	MERCREDI 11 DEC.	JEUDI 12 DEC.	VENDREDI 13 DEC.
<b>Férialé</b>	VELOUTÉ DE LÉGUMES <b>JAMBON BLANC LR</b> SV : FISH AND CHIPS MSC FRITES - MAYONNAISE SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>KIWI</b>	<b>BETTERAVES ROUGES</b> <b>FILET DE POISSON</b> <b>MEUNIÈRE MSC</b> SAUCE TARTARE GRATIN <b>DE CHOU FLEUR</b> <b>ET POMMES DE TERRE</b> YAOURT AROMATISÉ	<b>HACHIS PARMENTIER</b> SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BRIE <b>YAOURT SUCRÉ</b> <b>BIO LOCAL</b>	<b>CAROTTES RAPÉES</b> CARBONARA VÉGÉTALE (ÉMINCÉ DE BLÉ ET DE POIS) <b>COQUILLETES</b> GÂTEAU BASQUE	SALADE VERTE AUX CROUTONS <b>SAUTÉ DE PORC</b> SAUCE À L'ANCIENNE SV : ROULÉ VÉGÉTAL LENTILLES CUISINÉES <b>POMME</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b> À L'ORANGE OMELETTE POMMES RISSLÉES PIPERADE YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	RÔTI DE VEAU SAUCE BERCY SV : AIGUILLETES BLÉ ET ÉPINARD <b>RIZ</b> BROCOLIS À LA CRÈME <b>EDAM</b> ÉCLAIR VANILLE	<b>TAJINE DE POISSON MSC</b> POMMES DE TERRE LÉGUMES TAJINE CHANTENEIGE <b>SALADE DE FRUITS</b>	VELOUTÉ DE LÉGUMES <b>BOLOGNAISE DE BOEUF</b> SV : BOLOGNAISE DE SOJA <b>COQUILLETES</b> FROMAGE RÂPÉ <b>ILE FLOTTANTE</b>
LUNDI 18 NOV.	MARDI 19 NOV.	MERCREDI 20 NOV.	JEUDI 21 NOV.	VENDREDI 22 NOV.	LUNDI 16 DEC.	MARDI 17 DEC.	MERCREDI 18 DEC.	JEUDI 19 DEC.	VENDREDI 20 DEC.
SALADE BERLINOISE ( <b>CHOU BLANC</b> ) ÉMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE SV : GALETTE MOZZARELLA <b>RIZ CRÉOLE</b> <b>POMME</b>	<b>CÉLÉRI RÉMOULADE</b> <b>CHIPOLATA</b> SV : SAUCISSE VÉGÉTALE <b>POMMES VAPEURS</b> COMPOTE DE POMMES MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>SAUTÉ DE BOEUF</b> AUX OLIVES SV : GALETTE DE SOJA <b>TORSADES</b> EMMENTAL RAPÉ TOMME NOIRE <b>BANANE</b>	<i>Fajitas Party</i> SALADE VERTE, MAÏS ET HARICOTS ROUGES <b>FAJITAS AU POULET</b> <b>ET POIVRONS</b> SV : FAJITAS AUX LEGUMES <b>GATEAU MEXICAIN</b>	VELOUTÉ D'OIGNONS NUGGETS DE BLÉ KETCHUP PURÉE DE <b>BROCOLIS</b> PETITS SUISSES PULPÉS	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> <b>PAVÉ DE COLIN MSC</b> GRATINÉ AU FROMAGE BOULGHOUR POËLÉE DE LÉGUMES <b>ORANGE</b>	STEAK DU FROMAGER KETCHUP PURÉE DE POMMES DE TERRE SALADE - VINAIGRETTE <b>CAMEMBERT</b> <b>COMPOTE DE POMMES HVE</b>	<b>BETTERAVES ROUGES</b> <b>SAUTÉ DE BOEUF</b> SAUCE CARBONNADE SV : OMELETTE EBLY COULIS D'ENDIVES RIZ AU LAIT	<i>Menu de Noël</i> VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT AUX CHÂTAIGNES PAUPIETTE DE DINDE SAUCE PAIN D'ÉPICES SV : PAVÉ DE SAUMON POMMES RÔSTIS SALADE - VINAIGRETTE BÛCHE DE NOËL	<b>CÉLÉRI RÉMOULADE</b> <b>CHIPOLATA</b> SV : BOULETTES TOMATE MOZZARELLA GRATIN DE PÂTES À L'ITALIENNE <b>YAOURT SUCRÉ</b> <b>BIO LOCAL</b>
LUNDI 25 NOV.	MARDI 26 NOV.	MERCREDI 27 NOV.	JEUDI 28 NOV.	VENDREDI 29 NOV.	LUNDI 23 DÉCEMBRE AU VENDREDI 03 JANVIER				
GRATIN DE GNOCCHI SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>BRIE</b> FLAN VANILLE CAMEL	<b>RÔTI DE DINDE LR</b> SAUCE CAPILOTADE SV : GALETTE VÉGÉTALE <b>POMMES DE TERRE</b> AU THYM <b>HARICOTS VERTS</b> SAINT MORET CLÉMENTINES	VELOUTÉ DUBARRY <b>TORTELLINI À LA VIANDE</b> SAUCE ITALIENNE SV : TORTELLINI AU FROMAGE AOP <b>KIWI</b>	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE <b>CHEESEBURGER</b> SV : HOT DOG VÉGÉTARIEN FRITES - KETCHUP YAOURT AUX FRUITS	SALADE VITAMINÉE ( <b>CAROTTES RÂPÉES/</b> <b>BETTERAVES ROUGES</b> ) <b>PAVÉ DE HOKI MSC</b> SAUCE CHIVRY <b>COEUR DE BLÉ HVE</b> GÂTEAU MAISON AU CITRON					

Bonnes vacances !