

MENU SCOLAIRE

Du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024

lundi 4 novembre 2024

Cannelloni / Lasagne de bœuf  OU
 Vache qui rit  OU
 Pomme  OU

Egréné végétal sauce tomate
 Pommes de terre cubes sautées  
 Fromage blanc nature  
 Purée pomme fraise

mardi 5 novembre 2024

Carbonara OU
 Torti   OU
 Emmental râpé   OU
 Clémentines OU

Palet végétal sauce tomate
 Riz
 Kiri  
 Banane

mercredi 6 novembre 2024



Betteraves vinaigrette OU
 Sauté de dinde sauce forestière   OU
 Chou fleur béchamel    OU
 Camembert   OU
 Riz au lait au caramel   OU

Coleslaw
 Quenelles natures sauce aurore
 Jardinière de légumes
 Saint Nectaire  
 Crème dessert vanille  

Goûter : Petit fourré fraise et purée de pommes



jeudi 7 novembre 2024

Taboulé  OU
 Langue de bœuf sauce tomate   OU
 Haricots verts    OU
 Bûchette au chèvre    OU
 Liégeois chocolat   OU

Piémontaise
 Chili sin carne
 Carottes    
 Chanteneige   
 Crème dessert caramel  

vendredi 8 novembre 2024

Rillettes OU
 Poisson pané   OU
 Poêlée provençale   OU
 Emmental   OU
 Poire   OU

Feuilleté au fromage
 Dahl de lentilles  
 Petit suisse nature  
 Orange

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



CEufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024

LUNDI 11 NOVEMBRE

mardi 12 novembre 2024

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Lentilles 
Brocolis	OU	Carottes 
Saint Paulin 	OU	Rouy 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 

mercredi 13 novembre 2024

Quiche lorraine	OU	Feuilleté au fromage
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Haricots blancs tomates	OU	Bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne 	 OU	Yaourt citron au lait entier 

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 14 novembre 2024

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 
Chou fleur à la béchamel 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Kiri
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes

vendredi 15 novembre 2024

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Légumes cuisinés à l'orientale
Riz safrané	OU	Semoule 
Saint Nectaire 	OU	Yaourt nature velouté 
Pomme	OU	Clémentines

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

lundi 18 novembre 2024

Piémontaise  OU
Poisson meunière  OU
Poêlée provençale  OU
Le carré  OU
Ananas au sirop OU

Salade de lentilles  
Quenelles natures sauce aurore  
Carottes  
Yaourt nature  
Purée de pommes  

mardi 19 novembre 2024

Viande bovine à hachis  OU
Purée de pommes de terre  OU
Camembert  OU
Kiwi  OU

Curry de pois cassés
Riz
Petit suisse nature 
Banane

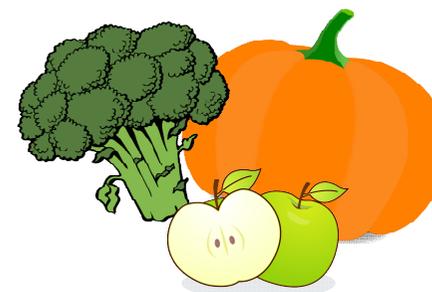


mercredi 20 novembre 2024

Céleri rémoulade  OU
Bœuf sauce marengo  OU
Haricots beurre   OU
Tome noire  OU
Clémentine OU

Salade iceberg
Œufs durs à la béchamel  
Epinards béchamel
Fromage frais ail et fines herbes  
Poire 

Goûter : Spéculoos et purée de pommes



jeudi 21 novembre 2024

Sauté de dinde sauce forestière   OU
Coquillettes  OU
Cantal  OU
Purée pomme fraise OU

Palet végétal sauce tomate 
Pommes de terre cubes sautées 
Vache qui rit 
Cocktail de fruits en pot

vendredi 22 novembre 2024

Carottes râpées vinaigrette OU
Porc à la moutarde   OU
Petits pois   OU
Bûchette au chèvre OU
Eclair à la vanille OU

Chou rouge vinaigrette
Pané blé épinards emmental
Brocolis
Emmental  
Semoule au lait  

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024

lundi 25 novembre 2024

Salade iceberg	OU	Chou fleur vinaigrette 
Bœuf sauce forestière 	OU	Lasagne de légumes
Pommes de terre Dauphine	OU	Yaourt aromatisé 
Yaourt brassé sucré au lait entier 	OU	

mardi 26 novembre 2024

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé 
Chipolata 	OU	Omelette 
Petits pois et carottes 	OU	Epinards béchamel
Saint Paulin 	OU	Gouda 
Pomme 	OU	Kiwi 

mercredi 27 novembre 2024



Macédoine mayonnaise 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore 	OU	Boulettes de pois chiches 
Riz	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Yaourt vanille au lait entier 	OU	Velouté fruit 

Goûter : Madeleines et purée de poires



jeudi 28 novembre 2024

Velouté de légumes	OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce normande 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots verts 	OU	Poêlée provençale
Camembert 	OU	Fromage frais nature 
Semoule au lait au caramel 	OU	Flan pâtissier

vendredi 29 novembre 2024

Tartiflette	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Petit suisse nature 	OU	Torti 
Clémentine	OU	Emmental râpé 
		Banane

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir