

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

Menu scolaire 1 Menu BIO par mois

	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	B Betteraves en salade Brandade de poisson ** Edam Fruit de saison	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Pané de sarrasin lentilles aux poireaux Purée de courges Fromage blanc nature Fruit de saison	Tarte aux légumes Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit local de saison	Lasagnes à la bolognaise ** Minolette Fruit de saison Carottes râpées Haut de cuisse de poulet au jus Gratin de chou fleur Vache picon Riz au lait nappé caramel (ind)
Mardi	Pizza au fromage Steak haché au jus Poêlée multicolore Tartare ail et fines herbes Fruit local de saison	Cœurs de palmiers en salade Poisson sauce oseille Riz créole Camembert Fruit local de saison	Chou rouge aux pommes Palette de porc* à la dijonnaise/ Rôti de volaille Blé Brie Compote de poires (ind)	Salade verte Tartiflette* ** / Tartiflette de volaille Tartiflette Compote de pommes Tarte au fromage Omelette Epinards et croitons Yaourt nature Fruit local de saison
Jeudi	B Salade verte BIO Quenelles BIO en gratin Epinards BIO et croitons Carré frais BIO Crème dessert BIO	Sauté de boeuf aux 4 épices Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Gâteau basque	Sauté de veau aux herbes de Provence Carottes à la crème Petit cointin ail et fines herbes Fruit de saison	Salade de pâtes Sauté de veau aux herbes de Provence Carottes à la crème Petit cointin ail et fines herbes Fruit de saison
Vendredi	Carottes râpées Paupiette de veau Farfallas Yaourt nature Compote de pommes (ind)	Colombo de porc / Colombo de volaille Boulghour Gouda Fruit de saison	Crème de champignons Filet de poulet façon grand-mère Pommes paillasson Babybel rouge Pot de crème et sa galette St Michel	Le Petit Chaperon Rouge
SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre				
Lundi	Maitis en salade Aiguillette de poulet au thym Beignets de saisisifs Velouté nature Fruit de saison	Salade de pommes de terre Filet de poulet à la crème Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Petit suisse sucré Fruit local de saison	Salade mexicaine Pavé fromager Epinards et croitons Fromage blanc nature Fruit local de saison	Salade verte Tartiflette* ** / Tartiflette de volaille Tartiflette Compote de pommes Tarte au fromage Omelette Epinards et croitons Yaourt nature Fruit local de saison
Mardi	B Boulettes de boeuf BIO sauce tomate Semoule BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO	Sauté de veau aux olives Torti et râpé Coulommiers Compote pomme banane	Salade de saison Chipolata* / saucisses de volaille Lentilles mijotées Fromage fondu le carré Mousse au chocolat (ind)	Flan vanille nappé caramel (ind)
Jeudi	Salade de lentilles Steak végétal Purée de carottes Ptit Cottenin Gâteau du chef aux poires Salade de haricots verts Filet de colin au curry Riz créole Tomme de Savoie Fruit local de saison	Salade de saison Chipolata* / saucisses de volaille Lentilles mijotées Fromage fondu le carré Mousse au chocolat (ind)	Menu Noël	
Vendredi			Crêpe au fromage Cordon bleu Carottes à la crème Yaourt nature Fruit de saison	