

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

Menu scolaire 1 compo BIO par jour

	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	Betteraves en salade Brandade de poisson ** Edam B Fruit BIO de saison	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Pané de sarrasin lentilles aux poireaux B Purée de courges BIO Fromage blanc nature Fruit de saison	Tarte aux légumes Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre B Petit suisse BIO Fruit local de saison	Salade de brocolis Lasagnes à la bolognaise ** Mimolette B Fruit de saison
Mardi	Pizza au fromage Steak haché au jus Poêlée multicolore B Carré frais BIO Fruit local de saison	Cœurs de palmiers en salade Poisson sauce oseille Riz créole B Camembert BIO Fruit local de saison	Chou rouge aux pommes Palette de porc* à la dijonnaise/ Rôti de volaille B Blé BIO Brie Compote de poires (ind)	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet au jus B Gratin de chou fleur BIO Vache picon Riz au lait nappé caramel (ind)
Jeudi	B Salade verte et maïs Quenelles BIO en gratin Epinards et croûtons Fromage froidou Flan au chocolat (ind)	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf aux 4 épices Haricots verts persillés B Yaourt aromatisé BIO Gâteau basque	B Salade de pâtes BIO Sauté de veau aux herbes de Provence Carottes à la crème P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison	Salade verte Tartiflette* ** / Tartiflette de volaille B Compote de pommes BIO Tarte au fromage
Vendredi	Carottes râpées Paupiette de veau Farfalles Yaourt nature B Compote de pommes BIO (ind)	Salade de chou fleur Colombo de porc* / Colombo de volaille Boullghour Gouda B Fruit BIO de saison	Crème de champignons B Filet de poulet BIO façon grand-mère Pommes paillasson Babybel rouge Pot de crème et sa galette St Michel Le Petit Chaperon Rouge	B Omelette BIO Epinards et croûtons Yaourt nature Fruit local de saison
	SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre	SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre	SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre	
Lundi	Maïs en salade Aiguillette de poulet au thym Beignets de salsifis Velouté nature B Fruit BIO de saison	Salade de pommes de terre B Filet de poulet BIO à la crème Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Petit suisse sucré Fruit local de saison	Salade mexicaine Pavé fromager B Epinards BIO et croûtons Fromage blanc nature Fruit local de saison	
Mardi	Céleri rémoulade B Boulettes de bœuf sauce tomate Chanteneige Ananas au sirop	B Salade coleslaw BIO Sauté de veau aux olives Torti et râpé Coulommiers Compote pomme banane	B Salade de saison BIO Blanquette de colin Pommes vapeur Cantafrais Flan vanille nappé caramel (ind)	
Jeudi	Salade de lentilles Steak végétal Purée de carottes B Carré frais BIO Gâteau du chef aux poires	Salade de saison Chipolata* / saucisse de volaille Lentilles mijotées Fromage fondu le carré B Crème dessert BIO	<h1>Menu Noël</h1>	
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de colin au curry B Riz BIO Tomme de Savoie Fruit local de saison	Boullghour en salade Poisson meunière Gratin de blettes Yaourt nature B Fruit BIO de saison		