



Menus du 08 Novembre au 17 Décembre 2021

Légende :



Elu par les enfants



Sans viande



Nouveau



Produit régional



Produit bio



Produit durable



Menu végétarien

LUNDI 08 NOV.	MARDI 09 NOV.	MERCREDI 10 NOV.	JEUDI 11 NOV.	VENDREDI 12 NOV.	LUNDI 29 NOV.	MARDI 30 NOV.	MERCREDI 01 DEC.	JEUDI 02 DEC.	VENDREDI 03 DEC.
MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE FROMAGE RAPE COMPOTE DE POMMES	VELOUTE DE POTIRON CROUSTY POULET <i>SV : NUGGET'S DE POISSON</i> KETCHUP POMMES NOISETTES FRUIT BIO	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CHIVRY <i>SV : PANE MOELLEUX</i> LENTILLES CUISINEES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FERIE	BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE <i>SV : FALAFELS</i> SEMOULE RATATOUILLE BRIE FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE BOEUF SAUCE MILANAISE <i>SV : PANE MOELLEUX</i> POTATOES SALSIFIS A LA CREME FRUIT DE SAISON	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE <i>SV : STEAK FROMAGER</i> POMMES DE TERRE FONDANTES HARICOTS VERTS CAMEMBERT FLAN CHOCOLAT	FRIAND AU FROMAGE TORTELLINI A LA VIANDE <i>SV : TORTELLINI AU FROMAGE</i> FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE CHAMPIGNONS NUGGET'S DE BLE KETCHUP PUREE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC PULPE	MELI MELO DE CRUDITES PAVE DE HOKI SAUCE LOMBARDE COEUR DE BLE GATEAU BASQUE
LUNDI 15 NOV.	MARDI 16 NOV.	MERCREDI 17 NOV.	JEUDI 18 NOV.	VENDREDI 19 NOV.	LUNDI 06 DEC.	MARDI 07 DEC.	MERCREDI 08 DEC.	JEUDI 09 DEC.	VENDREDI 10 DEC.
SALADE NICOISE EMINCE DE BOEUF SAUCE FLAMANDE <i>SV : OMELETTE</i> FRITES AU FOUR SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FLAN VANILLE CAREMEL	POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR CARRE FONDU ECLAIR AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES HACHIS PARMENTIER <i>SV : BRANDADE DE POISSON</i> SALADE VERTE VINAIGRETTE COMPOTE DE POMMES HVE	CELERIS FRAIS REMOULADE PALET MONTAGNARD SAUCE MARENGO COQUILLETES FROMAGE BLANC SUCRE	VELOUTE DE LEGUMES AUX CROUTONS PAUPIETTE DE VEAU AUX QUATRE EPICES <i>SV : GALETTE DE SOJA</i> PETITS POIS JEUNES CAROTTES FRUIT DE SAISON	FILET DE POULET A L'INDIENNE <i>SV : BEIGNET DE POISSON</i> JARDINIERE DE LEGUMES VACHE QUI RIT CLEMENTINES	PIZZA AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE CHASSEUR <i>SV : GALETTE DE TOFU</i> POMMES VAPEURS EPINARDS A LA CREME COMPOTE POMME-POIRE	BETTERAVES ROUGES PAVE DE POISSON MARINE AU THYM RIZ CREME DESSERT VANILLE	SOUPE A L'OIGNON BOLOGNAISE DE BOEUF <i>SV : BOLOGNAISE DE THON</i> COQUILLETES FROMAGE RAPE YAOURT NATURE SUCRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE OMELETTE SEMOULE PIPERADE ILE FLOTTANTE
LUNDI 22 NOV.	MARDI 23 NOV.	MERCREDI 24 NOV.	JEUDI 25 NOV.	VENDREDI 26 NOV.	LUNDI 13 DEC.	MARDI 14 DEC.	MERCREDI 15 DEC.	JEUDI 16 DEC.	VENDREDI 17 DEC.
VOYAGE À HAWAÏ SALADE DE CHOU BLANC AUX AGRUMES FILET DE POULET <i>SV : DOS DE COLIN</i> SAUCE HAWAÏENNE RIZ TARTE MANGUE ANANAS COCO	VELOUTE DUBARRY CREPINETTE DE PORC <i>SV : STEAK A L'OIGNON</i> POMMES VAPEURS COMPOTE DE POMMES MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE SUPREME <i>SV : OEUF DUR SAUCE MORNAV</i> PATES MILLE FEUILLES	COUSCOUS BOULETTES MERGUEZ <i>SV : COUSCOUS DE LA MER</i> SEMOULE LEGUMES ORIENTAUX CARRE DE LIGUEIL YAOURT FERMIER AROMATISE	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA TARTE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE VINAIGRETTE FRUIT DE SAISON	CELERI FRAIS REMOULADE AIGUILLETES DE BLE LENTILLES CUISINEES AUX POIS CHICHES PETITS SUISSES SUCRES	STEAK HACHE SAUCE POIVRE <i>SV : STEAK FROMAGER</i> FRITES SALADE VERTE VINAIGRETTE BRIE FRUIT DE SAISON	DUO DE HARICOTS EMINCE DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE <i>SV : NUGGET'S DE POISSON</i> GRATIN DE PATES FLAN NAPPE CAREMEL	JOYEUX NOEL ! MOUSSON DE CANARD <i>SV : MEDAILLON DE SURIMI</i> SAUTE DE VEAU <i>SV : FILET DE SAUMON</i> GRATIN DAUPHINOIS SALADE ICEBERG BUCHE DE NOEL MAISON	VELOUTE DE LEGUMES FILET DE MERLU SAUCE AUREORE BOULGHOUR POELEE DE LEGUMES COMPOTES DE POMMES