

# MENUS SCOLAIRES

## du lundi 2 au vendredi 20 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2024	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS, CORNICHONS &amp; VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLE SAUCE FAÇON BLANQUETTE</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>CÉLERI RAPÉ FAÇON COCKTAIL</p> <p>FILET DE COLIN MSC À LA PROVENCALE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</p> <p>YAOURT SUCRÉ LOCAL BIO</p> <p>GAUFRE LIÉGEOISE</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : MORCEAUX DE COLIN MSC</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES MAYONNAISE AU CURRY</p> <p>EDAM BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE D'ENDIVES &amp; VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF FR RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNONNE</p> <p>Alter : CASSOLETTES DE MOULES À LA MOUTARDE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO VANILLE</p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>VELOUTÉ DE CAROTTES RÉGIONALES</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS CAMEMBERT ET THYM</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>JEANBONHOMME</p>
du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2024	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>MÉLANGE DE CAROTTES ET CHOU RAPÉE VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE &amp; KETCHUP DU CHEF</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>ROTI DE BOEUF VBF SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE LOMBARDE</p> <p>POÉLÉE DE LÉGUMES</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>POMME BIO</p>	<p>CHOU FLEUR VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE FR</p> <p>Alter : PANÉ FROMAGER</p> <p>FLAN DE POTIRON RÉGIONAL</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO AU SPÉCULOOS</p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>SALADE VERTE &amp; VINAIGRETTE</p> <p>DAHL DE POIS CHICHES BIO RÉGIONAL</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>PETIT MOULÉ AIL &amp; FINES HERBES</p> <p>FROMAGE BLANC ET COULIS CASSIS</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>COLIN MSC SAUCE CITRON HUILE D'OLIVES</p> <p>BROCOLIS GRATINÉS</p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>BANANE BIO</p>
du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024	<p>HARICOTS VERTS &amp; VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE ARRABIATA</p> <p>Alter : FALAFEL SAUCE ARRABIATÉ</p> <p>PENNE BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>POIRE</p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>SALADE VERTE &amp; VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>PANÉ FROMAGER</p> <p>PETITS POIS &amp; CAROTTES</p> <p>BRIE PATURAGES COMTOIS</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>OEUF DUR &amp; SAUCE MAYONNAISE</p> <p>PALET MARAICHER</p> <p>PIPERADE</p> <p>PETIT SAMOS</p> <p>KIWI BIO</p>	<p><b>ON FÊTE NOËL</b></p> <p>PERLES DE PÂTES AUX 2 SAUMONS</p> <p>SAUTE DE VOLAILLE SAUCE MIEL &amp; MARRONS</p> <p>Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE MIEL &amp; MARRONS</p> <p>POMME NOISETTE</p> <p>CARREMENTBON</p> <p>BUCHÉ DE NOËL SURPRISE</p> <p>Joyeux Noël</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR A LA ROMAINE &amp; CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

