

MENUS SCOLAIRES

du lundi 4 au vendredi 29 novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 4 au vendredi 8 novembre 2024	<p>CAROTTES RAPÉES BIO & VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>POISSON BLANC MSC THYM & CITRON</p> <p>POMME DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POMME BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>TABOULÉ A LA MENTHE (SEMOULE BIO)</p> <p>OMELETTE (MEA) AUX CHAMPIGNONS</p> <p>BROCOLIS PERSILLÉS</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>CRÈME VANILLE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES VERTS</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE COLOMBO</p> <p>Alter : COLIN MSC SAUCE COLOMBO</p> <p>BOULGHOUR</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES & VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF VBF</p> <p>Alter : BRANDA DE POISSONS MSC</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE DE PETITS POIS A LA MENTHE</p> <p>TARTE AU COMTÉ AOP</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE</p> <p>YAOURT AROME MAUGAIN</p> <p>POIRE</p>
du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024	FÉRIÉ	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE D'ENDIVES & VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE</p> <p>YAOURT RÉGIONAL</p> <p>POMME BIO</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CRÈME</p> <p>PURÉE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>CRÈME CARAMEL</p>	<p>PATÉS DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS</p> <p>Alter : RILLETES DE THON & CORNICHONS</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AUREORE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>FAJITAS PARTY - C'EST TOI LE CHEF ! MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FROMAGE BLANC & CIBOULETTE</p> <p>FAJITAS LÉGUMES & HARICOTS ROUGES SAUCE BLANCHE ORIENTALE</p> <p>POTATOES</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>CAKE A LA CAROTTE (FARINE BIO)</p>
du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</p> <p>COQUILLETTE BIO</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS & VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>POISSON PANÉ MSC & CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>QUENELLES NATURES & SAUCE TANDOORI</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR CE2</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CRÈME DE MARRONS</p>	<p>POTAGE AU POTIRON</p> <p>TARTE AU THON</p> <p>BRIE PATURAGES COMTOIS</p> <p>POMME BIO</p>	<p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE</p> <p>TARTIFLETTE AUX LARDONS DE PORC</p> <p>Alter : GRATIN DE POMMES DE TERRE FAÇON TARTIFLETTE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>BANANE BIO</p>
du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024	<p>CASSOULET (SAUCISSE FUMÉE, SAUCISSON A L'AIL, SAUTÉ DE PORC LR)</p> <p>Alter : QUENELLE / COLIN / MOULE</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>YAOURT AROME RÉGIONAL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE AU XÉRES</p> <p>OMELETTE (MEA) DU CHEF SAUCE TOMATE</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>SAUTÉ DE POULET LR SAUCE MÉRIDIONALE</p> <p>Alter : MORCEAUX DE COLIN SAUCE MÉRIDIONALE</p> <p>BOULGHOUR PILAF</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>PALET MARAICHER</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>GATEAU AU FROMAGE BLANC COCO (FARINE BIO)</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON</p> <p>GRATIN DE BLETTES</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>KIWI BIO</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

