










































	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Période du 4 novembre au 8 novembre	Salade de pommes de terre à l'échalote Salade de lentilles Dinde émincée au curry <i>Sans viande : Pavé de merlu sauce citron</i> Carottes braisées Saint Nectaire AOC Petit moulé nature Compote pommes abricots  Compote de pommes fraises 	Salade de betteraves Salade de haricots verts Steak de colin à la tomate Semoule  Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruits de saison	<b>LE JOUR DU Végé</b> Chou blanc vinaigrette Céleri rémoulade Riz  au chili végétarien Brie Croc'lait Flan à la vanille Mousse au chocolat au lait	Laitue iceberg Radis râpé vinaigrette Carré de porc fumé au jus <i>Sans porc et sans viande : Escalope de blé panée</i> Chou-fleur  béchamel Fromy Gouda Doughnuts au sucre Beignet aux pommes	
Période du 11 novembre au 15 novembre	FERIE		Radis Céleri rémoulade Florentine de veau sauce normande <i>Sans viande : Merlu sauce normande</i> <b>Purée de pommes de terre lisse</b>  Fromage frais au sel de guérande Camembert Crème dessert au caramel Liégeois au chocolat	Salade de blé à la catalane Salade de coquillettes à la parisienne Poulet sauté aux oignons <i>Sans viande : Boulettes de soja sauce fromage blanc</i> <i>curry</i> Petits pois très fins Edam Fraidou Fruits de saison 	Duo de carottes Salade farandole Colin meunière Haricots verts  Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Gâteau aux brisures d'Oréo 
Période du 18 novembre au 22 novembre	Salade harmonie Radis râpé vinaigrette Pilon de poulet sauce paëlla <i>Sans viande : Croq veggio tomate</i> Riz  créole Tomme blanche Petit moulé nature Liégeois à la vanille Mousse au chocolat noir	Roulé au fromage Jambon de paris <i>Sans porc et sans viande : Colin sauce méridionale</i> Mélange légumes et brocolis Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Fruits de saison 	<b>LE JOUR DU Végé</b> Salade verte Endives vinaigrette Omelette  Epinards béchamel Cotentin nature Bleu <b>Gâteau de semoule caramel et coulis de pêche groseille</b>  	Macédoine mayonnaise Salade de betteraves Poisson blanc gratiné au fromage Macaronis  Montboissier Chèvre Fruits de saison	
Période du 25 novembre au 29 novembre	Céleri rémoulade Laitue iceberg Pavé de poisson mariné au citron Haricots blancs à la tomate Saint Paulin Fromy Compote de pommes fraises  Compote de pommes pêches 	<b>LE JOUR DU Végé</b> Salade de blé à la catalane Nuggets de blé <b>Carottes sauce miel-orange</b>  Carré de l'est Petit moulé ail et fines herbes Fruits de saison 	<b>LES TRUBLIONS DE L'AUTOMNE</b> <b>Salade de mâches &amp; raisins secs, vinaigrette au caramel maison</b> <b>Escalope de poulet au jus</b> <i>Sans viande : Merlu sauce normande</i> <b>Purée de céleri et potiron</b> <b>Yaourt nature</b>  <b>Moëlleux pomme cannelle</b> 	Roulade de volaille <i>Sans viande : Œufs durs sauce andalouse</i>  Boulettes d'agneau sauce tajine <i>Sans viande : Semoule bio façon couscous</i> Semoule  Fraidou Saint Nectaire AOC Fruits de saison	

Les maternelles auront le premier choix proposé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 2 décembre au 6 décembre	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade de pommes de terre à la parisienne Taboulé Quenelle nature  à la provencale Brocolis persillés Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Fruits de saison</p>	<p> Carottes râpées à la vinaigrette maison</p> <p>Salade harmonie Cubes de Colin à l'orientale Riz  safrané Mimolette Brebis crème Pêches au sirop léger Poires au sirop</p>	<p>Pâté en croûte <i>Sans porc et sans viande : Thon mayonnaise</i> Pavé du fromager Lentilles Coulommiers Fromage fondu Fruits de saison </p>	<p>Salade farandole Radis et beurre Sauté de porc au jus <i>Sans porc et sans viande : Beaufilet de colin poêlé</i> Navets à la béchamel Gouda Petit moulé nature Cake au chocolat  EQUITABLE </p>
Période du 9 décembre au 13 décembre	<p><b>MENU LYONNAIS</b></p> <p>Salade verte  Saucisson de Lyon <i>Sans porc et sans viande : Colin à l'ail et aux fines herbes</i> Purée de pommes de terre Faisselle  Moelleux aux pralines roses</p>	<p>Potage au potiron maison Jambon de poulet <i>Sans viande : Œufs durs</i> Julienne de légumes et farfalles Saint Nectaire AOC Fraidou Fruits de saison </p>	<p>Salade coleslaw Endives vinaigrette Steak haché de thon sauce safranée Boulgour  Chèvre Montboissier Pudding </p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade écolière Escalope de blé panée Haricots beurre Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Fruits de saison </p>
Période du 16 décembre au 20 décembre	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Céleri rémoulade Salade verte Croq veggie tomate Spirales  Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruits de saison </p>	<p>Endives vinaigrette Pomelos et sucre <b>Sauté de boeuf sauce bourguignon</b>  <i>Sans viande : Calamars à la romaine</i> Gratin de Crécy Fromage fondu Saint Paulin Crème dessert au chocolat Flan à la vanille</p>	<p><b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b></p> <p>Salade de mâche &amp; saumon fumé, vinaigrette terroir maison Escalope de poulet sauce aux marrons <i>Sans viande : Poisson blanc crumble pain d'épices</i> Pommes noisettes Bûche  Clémentine &amp; Papillote</p>	<p>Taboulé Salade de penne à la parisienne Colin sauce méridionale Petits pois aux saveurs du jardin Camembert Petit moulé ail et fines herbes Compote pommes poires  Compote pommes abricots </p>

Les maternelles auront le premier choix proposé

 Pâtisserie maison

 Recette des Chefs

 Recette "Ducasse Conseil"