

lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées	Taboulé	Salade de pommes de terre 	Salade verte vinaigrette balsamique
Quenelles sauce financière	 Filet de poulet sauce marocaine	Boulettes de bœuf sauce crème champignons	Boulettes de soja tomate sauce aigre douce 	Colin d'Alaska pané et quartier de citron 
  Vol au vent	Sauce légumes, pois cassés 	Dés de poisson sauce crème champignons 	 Petits pois mijotés	Brocolis 
Coulommiers	Pâtes  et emmental râpé	 Haricots verts à l'ail	Fromage blanc nature	Fromage frais Cantafrais ail et fines herbes
Fruit	Crème dessert lacté onctueuse caramel	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Gâteau choco-poires (Farine  ) 



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Préparé en cuisine



Pêche durable



Plat végétarien



Issus de l'agriculture locale



Décongelé



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MENUS NOVEMBRE 2023  
 MENUS MATERNELLES GIVORS

lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
Radis et beurre	Salade de lentilles	Salade iceberg	Salade de chou chinois	Soupe de légumes variés 
Sauté de bœuf sauce façon grand-mère	 Omelette nature	Bolognaise végétarienne	Dès de poisson sauce échalote	Jambon de dinde (froid)
<i>Colin d'Alaska sauce façon parmentière</i> 				<i>Nuggets d'emmental</i> 
Semoule 	 Epinards hachés à la béchamel	Riz 	Carottes, oignons au naturel	 Blé sauce tomate
Saint Nectaire AOP 	Brie	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt local nature 	Fromage fondu Croc'lait
Dessert lacté gélifié vanille	Fruit	Compote de pommes	Beignet à la pomme	Ile flottante
				



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Plat végétarien



Viande charolaise



Décongelé



AOP : Appellation d'Origine Protégée



sOgeres



Journée internationale des droits de l'enfant

## MENUS NOVEMBRE 2023

### MENUS MATERNELLES GIVORS



lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
Pamplemousse et sucre	Saucisson à l'ail	Salade de pois chiches	Salade verte	Salade de chou blanc
Galette de soja, tomate, basilic 	<i>Œufs durs</i>  Colin d'Alaska sauce Nantua 	Nuggets de poulet <i>Crousti'fromage</i> 	 <b>Coquillettes</b> sauce 	Sauté de bœuf sauce hongroise <i>Filet de merlu sauce crème</i> 
Pommes de terre smiles et ketchup	Julienne de légumes	Navets confits à la tomate	 <b>butternut</b> , cheddar	<b>Chou-fleur</b> 
Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes	<b>Saint Paulin</b> 	<b>Fromage blanc</b> 	Fromage frais Rondelé à la fleur de sel	Petit fromage frais au lait entier aromatisé
Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	<b>Fruit</b> 	Fruit	Poires au sirop	<b>Pas Pareille</b> : Moelleux au chocolat et copeaux de chocolat blanc (Farine  )  
 Issus de l'agriculture biologique   Préparé en cuisine	 Issus de l'agriculture biologique et locale  Pêche durable	 Plat végétarien  Issus de l'agriculture locale	 Décongelé  Viande charolaise	 AOP : Appellation d'Origine Protégée 

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS NOVEMBRE 2023  
MENUS MATERNELLES GIVORS

lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
Taboulé	Coleslaw	 Céleri rémoulade	Salade iceberg	Salade de <b>pommes de terre</b> 
Saucisse de volaille type knack	Escalope de porc sauce au thym	Beignet stick de mozzarella 	Dés de poisson sauce dieppoise 	Nuggets de blé 
<i>Galette de boulgour, pois chiche, emmental</i> 	<i>Colin d'Alaska sauce au thym</i> 	<b>Epinards hachés à la béchamel</b> 	<b>Riz</b> 	Haricots beurre à la tomate
Gratin de blettes	 <b>Lentilles mijotées</b>	Fromage fondu P'tit Louis	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	<b>Camembert</b> 
Pont l'Evêque AOP 	<b>Yaourt local BIO aromatisé</b> 	Gâteau au citron 	Compote pommes poires	Fruit
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Fruit			
 Issus de l'agriculture biologique 	Issus de l'agriculture biologique et locale	 Plat végétarien	 Décongelé	 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 Préparé en cuisine	 Pêche durable	 Issus de l'agriculture locale	 Viande charolaise	

lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
Salade de pâtes et dés d'Emmental 	Salade de chou chinois	Salade de betteraves	Rondelles de radis vinaigrette	Soupe montagnarde
Beignet de poisson blanc et quartier de citron 	Pané moelleux au Gouda 	Rôti de porc sauce diable	Tajine marocain végétarien 	Jambon de dinde (froid)
 Carottes à la crème	 Pas Pareille: Purée de potiron et courge butternut  	Filet de merlu sauce bretonne 	Semoule 	 Brocolis en persillade
Fruit	Yaourt BIO local nature 	Blé 	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Tomme blanche
	Donut's au sucre 	Brie	Mix'lait cacao	Fruit

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
Crêpe au fromage	Salade d'endives	Salade de boulgour	Salade iceberg vinaigrette aux herbes	Coleslaw
Œufs durs 	Emincé de cuisse de poulet sauce paprika, persil	Bifteck haché de bœuf sauce estragon	Crozets sauce tartiflette,	Filet de merlu sauce fines herbes
	<i>Colin d'Alaska sauce paprika, persil</i> 	<i>Colin d'Alaska sauce estragon</i> 		
A la florentine (Epinards  )	Pommes de terre rissolées 	 Chou-fleur à la béchamel	emmental	Riz 
Fromage blanc nature 	Saint Nectaire AOP 	Petit fromage frais au lait entier sucré	Brie 	Fromage frais Tartare nature
Fruit	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit	Fruit	Compote pommes bananes



Issus de l'agriculture biologique 



Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale



Pêche durable



Plat végétarien



Issus de l'agriculture locale



Décongelé



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée





Repas de fin d'année

lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
Taboulé (semoule  ) Finger soja, blé, 3 graines et dosette de mayonnaise   Haricots verts persillés Pont l'Evêque AOP  Crème dessert lacté onctueux caramel	Potage cultivateur Jambon de porc (froid) Cubes de saumon sauce marseillaise   Lentilles mijotées Yaourt local aromatisé  Fruit 	Salade verte Fiore tomate mozzarella  sauce tomate Fromage frais Carré 1/2 sel Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Cake au saumon et aneth Sot l'y laisse de dinde sauce tomate aux épices fumées Sauté de cabillaud sauce aux épices douces  Pom' croquettes Sapin de Noël  Clémentine et papillote	Salade de riz composée  Dés de poisson sauce matelote   Carottes à l'ail Coulommiers  Fruit

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise



 AOP : Appellation d'Origine Protégée