








MENUS SCOLAIRES

lundi 4 au vendredi 29 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas végétarien				
du 4 au 8 novembre	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Raviolini au fromage Bio sauce tomate Petit moulé ail et fines herbes Pomme Bio	Taboulé à la menthe Chipolatas VPF Brocolis persillade Tomme noire IGP Crème dessert à la vanille	Potage de légumes verts Sauté de dinde FR sauce colombo Bouloghour pilaf Carré de Liqueil Clémentine	Salade iceberg vinaigrette au xérès Hachis parmentier de boeuf VPF Gouda Bio Flan au chocolat	Tarte du chef au fromage Bio Médaion de merlu MSC sauce normande Riz créole Suisse sucré Poire
		Repas végétarien			Fajitas Party
du 11 au 15 novembre		Taboulé à la menthe (semoule Bio) Galette au fromage Petits pois et carottes Yaourt nature Compote pomme Bio	Crêpe au fromage Jambon blanc LR Purée de pommes de terre et potiron Saint nectaire AOP Crème dessert caramel	Pâté de campagne LR et cornichons Filet de lieu sauce aurore Riz Bio pilaf Saint Moret Bio Kiwi Bio	Salade iceberg vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Wrap Boeuf Tex Mex Chips Emmental râpé Bio Carot cake (farine Bio)
du 18 au 22 novembre	Betteraves Bio vinaigrette Bolognaise de légumes et pois chiche Bio Coquillettes Bio Pont l'Evêque AOP Compote fraîche pomme Bio crème de marrons	Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette au persil Poisson pané 100% MSC et citron Epinards béchamel Fromage blanc sucré Poire	Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de porc FR sauce charcutière Gratin de chou fleur CE2 Brie en pointe Banane Bio	Carottes et chou râpés vinaigrette façon cocktail Paupiette de veau FR sauce au cumin Carottes CE2 Gouda Bio Flan nappé caramel	Salade verte vinaigrette Tartiflette aux allumettes de porc Suisse sucré Pomme Bio
du 25 au 29 novembre	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Saucisse fumée Haricots blanc à la tomate Cantal AOP Yaourt arôme régional	Salade verte au vinaigre de xérès Omelette du Chef (oeufs MAO) sauce tomate Frites au four Coulommiers Orange Bio	Céleri râpé rémoulade Sauté de poulet FR sauce méridionale Bouloghour pilaf Vache qui rit Bio Liégeois vanille	Rosette et cornichons Steak haché de boeuf VPF sauce brune Haricots beurre persillés Verre de lait Bio Gâteau d'anniversaire	Chou rouge râpé vinaigrette au miel Cassolette de poisson sauce citron Riz Bio pilaf Suisse arôme Kiwi Bio
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 