



Menus du Lundi 4 Novembre au 20 Décembre 2024

LUNDI 4 Novembre	MARDI 5 Novembre	JEUDI 7 Novembre	VENDREDI 8 Novembre	LUNDI 2 Décembre	MARDI 3 Décembre	JEUDI 5 Décembre	VENDREDI 6 Décembre
Betterave Bio vinaigrette	Saucisse Chipolatas	Endives au fromage	Omelette Bio au fromage	Gratin de Gnocchis aux lardons / Fromage	Endives en salade	Couscous au Boeuf et ses légumes de saison	Poisson Pané
Couscous au Poulet	Lentilles Bio au curry	Légumes de saison Façon Vichy	Purée de potiron	Fromage Blanc Bio	Brocolis en Gratin	Semoule Bio	Epinards à la Crème
Semoule Bio	Fromage	Boulghour Bio	Yaourt Sucré Bio	Fruits	Quinoa Bio	Yaourt Bio	Fromage fermier
Fruits Bio	Gateau au chocolat	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Roulé au Chocolat
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>				<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>			
LUNDI 11 Novembre	MARDI 12 Novembre	JEUDI 14 Novembre	VENDREDI 15 Novembre	LUNDI 9 Décembre	MARDI 10 Décembre	JEUDI 12 Décembre	VENDREDI 13 Décembre
Férié	Sauté de Dinde Colombo	Salade verte	Pizza au fromage Maison	Sauté de Porc à la noix de coco	Potage de légumes	Carottes Rapées Bio	Aïoli de dos de colin
	Riz Bio aux petits légumes	Coquillettes Bio au Saumon	Quenelle Nature Bio	Purée d'haricots verts	Lentilles Bio au cumin, curry et à la Crème	Rostis de pomme de terre/Jambon Braisé	Carottes/Brocolis Bio
	Yaourt Bio	Fruits Bio	Haricots Beurre Bio	Fromage Fermier	Boulghour Bio	Yaourt Bio	Yaourt Bio
	Fruits Bio	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits Bio	Fruits Bio	Gâteau maison
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>				<i>Bon appétit! Bon appétit! Bon appétit! Bon appétit! Bon appétit! Bon appétit!</i>			
LUNDI 18 Novembre	MARDI 19 Novembre	JEUDI 21 Novembre	VENDREDI 22 Novembre	LUNDI 16 Décembre	MARDI 17 Décembre	JEUDI 19 Décembre	VENDREDI 20 Décembre
Pois Chiche en Salade	Poulet Roti aux Herbes	Potage de légumes	Filet de Colin à la Dieppoise	Œuf dur Bio mayonnaise	Chili con Carne Bio	REPAS DE NOEL	Champignons à la Crème
Légumes en gratin	Carottes Vichy	Sauté de porc aux épices	Haricots Verts Bio persillés	Quenelles Bio à la crème	Riz Bio	Mousse de saumon sur toast	Pommes de terre Bio sautées
Yaourt sucré Bio	Tiramisu au spéculos	Purée de patate douce	Yaourt Bio	Purée de Panais	Fromage fermier	Sauté de dinde aux Crevettes/P.Duchesse	Yaourt Bio
Fruits Bio	Fruits Bio	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Clementines	Fruits Bio
						Buche Maison	
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>				<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>			
LUNDI 25 Novembre	MARDI 26 Novembre	JEUDI 28 Novembre	VENDREDI 29 Novembre				
Steack haché	Spaghettis Bio	Salade verte aux croustons	Blanquette de poisson				
Petits pois Bio	Bolognaise	Sauté de poulet façon Yassa	Carottes Bio				
Fromage Bio	Yaourt Bio	Riz Pilaf Bio	Fromage Bio				
Compote de pomme Bio maison	Fruits	Fruits Bio	Fruits				

Sous réserve des approvisionnements. Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes.
Pour toute info, merci de contacter l'école au 04 75 51 62 30