

## Restauration Scolaire - Menus **du 04 novembre au 29 novembre 2024**

<b><i>Lundi 04 novembre</i></b>	<b><i>Mardi 05 novembre</i></b>	<b><i>Jeudi 07 novembre</i></b>	<b><i>Vendredi 08 novembre</i></b>
Betteraves BIO vinaigrette balsamique Gratin de PDT façon tartiflette  Yaourt aromatisé Pomme	Mélange de torsades BIO mayonnaise Rôti de porc sauce diable Petits pois Munster AOP Ananas	Haricots beurre vinaigrette échalote Lasagnes du chef de bœuf BIO  Brie Mousse au chocolat au lait	Cake chorizo et comté Poisson blanc sauce tartare Brocolis BIO Edam BIO Banane BIO
<b><i>Férial</i></b>	<b><i>Mardi 12 novembre</i></b>	<b><i>Jeudi 14 novembre</i></b>	<b><i>Vendredi 15 novembre</i></b>
	Taboulé (semoule BIO) Emincé de cuisse de poulet Haricots verts BIO Yaourt nature - sucre Clémentine	Chou blanc râpé vinaigrette au cumin Filet de lieu noir sauce aurore Penne BIO Saint Morêt BIO Crème dessert chocolat	Salade iceberg vinaigrette fromage blanc et ciboulette Wrap-garniture fajitas au bœuf BIO Frites au four Emmental BIO râpé Cake aux pépites de chocolat du chef
<b><i>Lundi 18 novembre</i></b>	<b><i>Mardi 19 novembre</i></b>	<b><i>Jeudi 21 novembre</i></b>	<b><i>Vendredi 22 novembre</i></b>
Chou rouge BIO râpé vinaigrette Bolognaise de lentilles BIO Coquillettes BIO Pont l'évêque AOP Compote pomme BIO	Céleri BIO râpé vinaigrette Poisson colin pané - citron Mélange de pommes de terre et épinards béchamel Fromage blanc sucré Poire	Salade verte BIO vinaigrette Emincé de cuisse de poulet sauce curry Semoule BIO Gouda BIO Liégeois vanille	Tarte au fromage du chef Paupiette de veau sauce au cumin Brocolis Tomme blanche Pomme
<b><i>Lundi 25 novembre</i></b>	<b><i>Mardi 26 novembre</i></b>	<b><i>Jeudi 28 novembre</i></b>	<b><i>Vendredi 29 novembre</i></b>
Saucisson à l'ail - cornichons Chipolatas Petits pois au jus Cantal AOP Poire BIO	Céleri râpé façon rémoulade Boulettes au bœuf BIO sauce brune Frites au four - ketchup Camembert BIO Eclair au chocolat	Potage de potimarron Penne BIO aux 3 fromages  Suisse fruité Orange	Pomelos - sucre Filet de colin sauce Dieppoise Chou-fleur Verre de lait BIO Gâteau exotique coco ananas du chef

## Restauration Scolaire - Menus **du 02 au 20 décembre 2024**

<b><i>Lundi 02 décembre</i></b>	<b><i>Mardi 03 décembre</i></b>	<b><i>Jeudi 05 décembre</i></b>	<b><i>Vendredi 06 décembre</i></b>
Salade pdt – oignons et cornichons Paupiette de veau sauce Marengo Haricots beurre Edam BIO Orange BIO	Beignets de chou-fleur Saumon – sauce citron Brunoise de légumes Tomme noire IGP Pomme	Carottes BIO râpées vinaigrette Emincé de cuisse de poulet sauce aux épices Mélange de PDT, carottes béchamel Yaourt nature BIO - sucre Cake du chef à la carotte	Brocolis BIO vinaigrette Gratin de gnocchis camembert Et emmental BIO râpé Suisse sucré Poire BIO
<b><i>Lundi 09 décembre</i></b>	<b><i>Mardi 10 décembre</i></b>	<b><i>Jeudi 12 décembre</i></b>	<b><i>Vendredi 13 décembre</i></b>
Mélange de carotte et chou râpé Sauté de porc sauce à la moutarde Chou-fleur persillé Yaourt BIO nature - sucre Donuts	Mélange de riz BIO et maïs Morceaux de colin d'Alaska au four Haricots verts BIO persillés Suisse fruité Pomme	Potage de légumes Emincé végétal de pois BIO sauce au curry Riz de Camargue pilaf Petit moulé ail et fines herbes Kiwi BIO	Salade iceberg - croûtons à l'ail Coquillettes BIO Aux allumettes de dinde Tomme grise Compote pomme coing - spéculos
<b><i>Lundi 16 décembre</i></b>	<b><i>Mardi 17 décembre</i></b>	<b><i>Jeudi 19 décembre</i></b>	<b><i>Vendredi 20 décembre</i></b>
Haricots beurre vinaigrette Boulettes au bœuf BIO sauce Arrabiata Penne BIO Yaourt nature BIO - sucre Poire BIO	Potage Dubarry Normandin de veau sauce échalote Epinards BIO béchamel Saint Nectaire AOP Clémentine	Rillettes de poisson blanc et saumon Sauté de dinde sauce miel et marrons Pommes de terre forestine Brie de Montereau Gâteau de Noël et chocolat	Carottes BIO râpées Beignet de calamars à la romaine Purée de PDT Carré Ligueil Liégeois chocolat