

Menus du 12 novembre 2024 au 10 janvier 2025

lundi 11 nov.	mardi 12 nov.	jeudi 14 nov.	vendredi 15 nov.
FÉRIÉ	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	PÂTÉ DE CAMPAGNE CE2 ET CORNICHON	SALADE ICEBERG, VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE
FÉRIÉ	PANER FROMAGER	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE AUREORE	WRAP + GARNITURE : ÉGRENÉ DE BOEUF, MAÏS ET SAUCE TOMATE AUX ÉPICES MEXICAINES
FÉRIÉ	PETIT POIS CAROTTES	RIZ BIO CRÉOLE	CHIPS
FÉRIÉ	SAINT MORET BIO	YAOURT SUCRÉ (RÉGIONAL)	EMMENTAL BIO RÂPÉ
FÉRIÉ	COMPOTE POMME BIO	KIWI BIO	CAKE À LA CAROTTE (FARINE BIO)
lundi 18 nov.	mardi 19 nov.	jeudi 21 nov.	vendredi 22 nov.
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS VINAIGRETTE PERSILLÉE	TARTE AU FROMAGE DU CHEF (EMMENTAL BIO / OEUF MEA)	POTAGE AU POTIMARRON (RÉGIONAL)
TARTIFLETTE AUX LARDONS DE PORC	POISSON PANÉ MSC ET CITRON	PAUPIETTE DE VEAU FR SAUCE AU CUMIN	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO RÉGIONALE
PONT L'EVÊQUE AOP	ÉPINARDS BÉCHAMEL	CAROTTES CE2 À L'ÉTUVÉE	COQUILLETES BIO (RÉGIONAL)
COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GOUDA BIO	SUISSE SUCRÉ
	POIRE BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME HVE
lundi 25 nov.	mardi 26 nov.	jeudi 28 nov.	vendredi 29 nov.
CAROTTES RÂPÉES (RÉGIONAL) VINAIGRETTE À L'ORANGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU XÉRÈS IGP	ROSETTE ET CORNICHON	CHOU ROUGE (RÉGIONAL) VINAIGRETTE AU MIEL
CASSOULET (SAUCISSE FUMÉ, SAUCISSON AIL, SAUTÉ PORC)	OMELETTE (OEUF MEA) SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ DE BOEUF VBF SAUCE BRUNE	FILET DE SAUMON MSC SAUCE CITRON
HARICOTS BLANC À LA TOMATE	FRITES AU FOUR	HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	SPAGHETTI
COULOMMIERS	CANTAL AOP	VERRE DE LAIT BIO	SUISSE FRUITÉ
ORANGE BIO	YAOURT AROMATISÉ RÉGIONAL	GATEAU AU FROMAGE BLANC COCO (FARINE BIO)	KIWI BIO

Menus du 12 novembre 2024 au 10 janvier 2025

lundi 02 déc.	mardi 03 déc.	jeudi 05 déc.	vendredi 06 déc.
<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS ET CORNICHON VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE FAÇON BLANQUETTE</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉS</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ (RÉGIONAL) SAUCE FAÇON COCKTAIL</p> <p>PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>GAUFRE LIÉGEOISE</p>	<p>VELOUTÉ DE CAROTTES (RÉGIONAL)</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RÂPÉ</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE</p>
lundi 09 déc.	mardi 10 déc.	jeudi 12 déc.	vendredi 13 déc.
<p>MÉLANGE DE CAROTTES ET CHOU RÂPÉ (RÉGIONAL) SAUCE MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>YAOURT AROMATISÉ (RÉGIONAL)</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE NANTUA</p> <p>CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉ</p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGE</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>DAHL DE LENTILLES BIO RÉGIONAL</p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF</p> <p>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES</p> <p>LIÉGEOIS À LA VANILLE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP</p> <p>RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE À LA LOMBARDE</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>POMME HVE</p>
lundi 16 déc.	mardi 17 déc.	jeudi 19 déc.	vendredi 20 déc.
<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>BOULETTES AU BOEUF BIO VBF SAUCE ARRABIATA</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BRIE EN POINTE</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (RÉGIONAL) VINAIGRETTE</p> <p>PIZZA TOMATE MOZZARELLA ET EMMENTAL BIO</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>RILLETES AUX DEUX SAUMON MSC ET TOAST</p> <p>RÔTI DE DINDE FR SAUCE MIEL ET MARRONS</p> <p>POMMES DE TERRE FORESTINE</p> <p>CROTTIN DE CHÈVRE BIO (RÉGIONAL)</p> <p>BUCHE DE NOEL</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON</p> <p>ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>
lundi 06 janv.	mardi 07 janv.	jeudi 09 janv.	vendredi 10 janv.
<p>CÉLERI RÂPÉ (RÉGIONAL) SAUCE RÉMOULADE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO VBF SAUCE TOMATE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>EMMENTAL BIO RÂPÉ</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>RÔTI DE PORC CE2 SAUCE DIABLE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (RÉGIONAL)VINAIGRETTE</p> <p>OEUF DUR BÉCHAMEL</p> <p>ÉPINARDS À LA CRÈME</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE CE2 & CORNICHONS</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR (RÉGIONAL) SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>RIZ BIO</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO POIRE</p>