

Menu

SEMAINE DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI

Carottes Râpées

Chipolatas
Boulgour

Fromage

Fruits de Saison



MARDI

Potage de saison
(maternelle)

Salade Verte

Hachis parmentier

Compote de Fruits Bio



MERCREDI

Crêpes au fromage

Escalope Viennoise
Pommes sautées

Far breton nature



JEUDI

Salade Verte aux dés
de mimolette

Jambon bio braisé
Carottes à la crème
bio

Yaourt bio aux Fruits



VENDREDI

Oeufs durs Mayo

Poisson du marché
pâtes

Fromage

Pommes Bio



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages ,
Desserts et Fruits sont
Bio ou issus de
l'Agriculture Locale



Les Gâteaux sont
Fait Maison

* Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

* Sauces et Vinaigrettes servies à part

Menu

SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE

LUNDI

FÉRIÉ



MARDI

Taboulé

Cordon bleu de dinde
Haricots Verts Bio

Fromage

éclair au chocolat



MERCREDI

Céleri Rémoulade

Steak haché de veau
Pâtes

Yaourt Bio aux fruits



JEUDI

Potage de saison
(maternelle)
Bettraves Rouges
râpées vinaigrette

Joue de porc au
caramel
Pommes Rosty

Fromage

Fruits de saison

VENDREDI

Salade Verte

Poisson du marché
au beurre blanc
Riz aux petits légumes

Compote de fruits



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages ,
Desserts et Fruits sont
Bio ou issus de
l'Agriculture Locale



Les Gâteaux sont
Fait Maison

* Sauces et Vinaigrettes servies à part
* Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison
* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve d'approvisionnement toutes les viandes sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine Française.

Menu

SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE

LUNDI

Céleri rémoulade

Boulettes de boeuf
Sauce tomates
Semoule Bio

Fromage

Fruits de saison



MARDI

Carottes râpées

Gratin de pâtes
aux légumes

Yaourt Bio à la vanille



MERCREDI

Feuilleté au fromage

Cuisse de Poulet Roti
Pommes dauphines

Glace



JEUDI

Salade Vert

Lasagnes bolognaise

Crème dessert bio
au chocolat



VENDREDI

Potage de saison
(maternelle)
Rosette de Lyon

Filet de poisson du
marché
Boulgour pilaf

Fromage

Compote de pommes



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages , Desserts et
Fruits sont Bio ou issus de
l'Agriculture Locale

Les Gâteaux sont
Fait Maison

* Sauces et Vinaigrettes servies à part

*Le service peut être amené à modifier le
menu en fonction des contraintes de
livraison

* Les documents sur la traçabilité et
les allergènes sont disponibles auprès
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve
d'approvisionnement toutes les viandes
sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine
Française.

Menu

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE

LUNDI

Oeufs mimosa
Riz à l'espagnol
Liégeois Vanille



MARDI

Potage de saison
(maternelle)
Coleslaw
Emincé de porc au
curry
purée de brocolis
Fromage
Crème dessert bio au
caramel

MERCREDI

Pâté en croute
Chipolatas bio
pâtes
Glace



JEUDI

Salade Verte et
croutons
Blanquette de veau
riz Pilaf
Fromage
Yaourt Bio Citron

VENDREDI

Friand à la viande
Filet de poisson au
paprika
Julienne de légumes
Riz au lait Bio



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages , Desserts et
Fruits sont Bio ou issus de
l'Agriculture Locale

Les Gâteaux sont
Fait Maison

* Sauces et Vinaigrettes servies à part
* Le service peut être amené à modifier le
menu en fonction des contraintes de
livraison

* Les documents sur la traçabilité et
les allergènes sont disponibles auprès
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve
d'approvisionnement toutes les viandes
sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine
Française.

Menu

SEMAINE DU 02 AU 06 DÉCEMBRE

LUNDI

Crêpes aux
champignons

Merguez
Frites fraîches

Fromage

Fromage blanc sucré



MARDI

Potage de saison
(maternelle)
Salade piémontaise

Steak de soja
courgettes Bio à la
crème

Far breton aux
pruneaux

MERCREDI

Terrine de campagne

Steak Haché
de veau
Tagliatelles

Compote de fruits



JEUDI

Carottes râpées aux
raisins

Cuisses de poulet
basquaise
coquillettes

Fromage

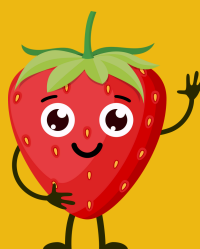
Yaourt Bio à la vanille

VENDREDI

Salade verte

Brandade de morue

Yaourt Bio de brebis à
la fraise



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages , Desserts et
Fruits sont Bio ou issus de
l'Agriculture Locale
Gâteaux sont fait maison
Sauces et vinaigrettes servies à
part

*Le service peut être amené à modifier le
menu en fonction des contraintes de
livraison

* Les documents sur la traçabilité et
les allergènes sont disponibles auprès
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous
réserve d'approvisionnement toutes les
viandes sauf l'agneau (Irlande) sont
d'origine Française.

Menu

SEMAINE DU 09 AU 13 DÉCEMBRE

LUNDI

Bettraves rouges
râpées

Lasagne de légumes

Fromage

Fruit de saison



MARDI

Salade d'endives noix
et croutons

Emincé de Veau
Marengo
Carottes Vichy

Riz au lait Bio



MERCREDI

Salade de haricots

Filet de poulet à la
crème
pommes sautées

Glace



JEUDI

Salade verte

Hachis parmentier

Fruits de saison



VENDREDI

Potage de saison
(maternelle)
Céleri rémoulade

Filet de poisson du
marché au beurre
blanc
pépinettes

Crème dessert
chocolat



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages , Desserts et
Fruits sont Bio ou issus de
l'Agriculture Locale
Gâteaux sont fait maison
Sauces et vinaigrettes servies à
part

*Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve d'approvisionnement toutes les viandes sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine Française.

Menu

SEMAINE DU 16 AU 20 DÉCEMBRE

LUNDI

Céleri rémoulade

Boulettes d'agneau à l'orientale
semoule Bio

Fromage

Yaourt Nature sucé

MARDI

salade de lentilles
vertes

Pilon de poulet
tex mex
céréales à l'indienne

Fruits de saison



MERCREDI

Mousse de foie

Merguez
Frites fraîches

Compote de fruits



JEUDI

Feuilleté aux cèpes

Filet mignon de porc
au caramel
Rosty de
Pommes de terre

Fromage

Le Crispy Thierry au
chocolat

VENDREDI

Salade verte

Gratin de pâtes aux
légumes

Yaourt Bio à la vanille



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages, Desserts et
Fruits sont Bio ou issus de
l'Agriculture Locale
Gâteaux sont fait maison
Sauces et vinaigrettes servies à
part

* Le service peut être amené à modifier le
menu en fonction des contraintes de
livraison

* Les documents sur la traçabilité et
les allergènes sont disponibles auprès
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve
d'approvisionnement toutes les viandes sauf
l'agneau (Irlande) sont d'origine Française.