

MENUS SCOLAIRE

du lundi 6 novembre au vendredi 2 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2023	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AUX OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE Alter : COLIN FAÇON BLANQUETTE</p> <p>CAROTTES BIO VAPEUR</p> <p>EDAM</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CAROTTE ET CHOU BLANC BIO RAPÉ VINAIGRETTE À LA MAYONNAISE</p> <p>PALET MARAICHER VÉGÉTARIEN</p> <p>CHOU FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>BRIE PATURAGES COMTOIS</p> <p>GAUFRE</p>	<p>POTAGE AU POTIRON</p> <p>RÔTI DE PORC LR SAUCE CHARCUTIÈRE Alter : POISSON PANÉ</p> <p>LENTILLES BIO LOCALES</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>ROSETTE ET CORNICHONS Alter : SURIMI ET MAYONNAISE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE PROVENÇALE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>PRUNE</p>	<p>CÉLERI BIO SAUCE RÉMOULADE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE Alter : NUGGETS DE BLÉ ET KETCHUP DU CHEF</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>FROMAGE BLANC LOCAL</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO</p>
du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023	<p>MÉLANGE COQUILLETTE BIO ET MAIS VINAIGRETTE AU PERSIL</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE Alter : POISSON PANÉ</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>POMME HVE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE ÉCHALOTE</p> <p>OMELETTE DU CHEF ET KETCHUP DU CHEF</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>BÛCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE AUX POMMES</p> <p>SAUTÉ DE PORC LR SAUCE AU MIEL Alter : QUENELLE NATURE SAUCE BÉCHAMEL</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>ST PAULIN</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>PÂTE DE CAMPAGNE LR Alter : ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX ÉPICES</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE</p>	<p>VOYAGE EN SCANDINAVIE</p> <p>SOUPE FAÇON HERNEKEITTO ET CROUTONS NATURE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF SAUCE AUX AIRELLES Alter : FALAFEL SAUCE AUX AIRELLES</p> <p>CAROTTES BIO PERSILLÉES</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU A LA CANELLE ET CARDAMOME</p>
du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2023	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CÉLERI BIO RAPÉ RÉMOULADE</p> <p>CHILI SIN CARNÉ</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE AU POTIRON</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON</p> <p>ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>SALADE DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE A LA MOUTARDE ANCIENNE Alter : PAUPIETTE DU PÊCHEUR SAUCE MOUTARDE ANCIENNE</p> <p>DUO CAROTTES ET PANAIS BIO</p> <p>BRIE PATURAGES COMTOIS</p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p>CAKE CHÈVRE ET BUTTERNUT (FARINE BIO)</p> <p>RÔTI DE PORC LR SAUCE CHAMPIGNONS Alter : PANÉ FROMAGER SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>ALLUMETTES DE DINDE FAÇON CARBONARA Alter : QUENELLE SAUCE CRÈME</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO PETIT BEURRE</p>
du lundi 27 au vendredi 2 décembre 2023	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE Alter : NUGGETS DE BLÉ</p> <p>LENTILLES BIO AU JUS</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>RIZ BIO CHAMPIGNONS ET COMTÉ FAÇON RISOTTO</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>RÔTI DE DINDE AU CURRY Alter : QUENELLE DE BROCHET AU CURRY</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>POTAGE AUX LÉGUMES</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF FAÇON CARBONADE Alter : OMELETTE DU CHEF KETCHUP MAISON</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS Alter : SURIMI MAYONNAISE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON</p> <p>BROCOLIS BIO</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (FARINE BIO)</p>



Dessert cuisiné par nos chefs



Produit labellisé



Produit bio



Produit régional



Pêche durable