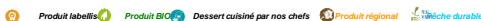


# MENUS SCOLAIRE

## DU 14 NOVEMBRE AU 16 DÉCEMBRE 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE	DU 14 AU 18	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE  FILET DE MERLU BLANC SAUCE AROMATES  POMMES SAUTÉES  COULOMMIERS  KIWI BIO	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CÉLÉRI RAPÉ SAUCE FACON RÉMOULADE  FARFALLES AUX POIS CHICHES ET AUX ÉPICES  FROMAGE BLANC NATURE  ORANGE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICHONS VINAIGRETTE  NORMANDIN DE VEAU SAUCE PAPRIKA SV: Tarte au fromage  CAROTTES PERSILLÉES  TOMME NOIRE IGP  ANANAS	POTAGE FACON CULTIVATEUR  FILET DE POULET SAUCE MORNAY SV: Chili sin carne  BROCOLIS HVE  YAOURT AROMATISÉ  GATEAU A LA VANILLE DU CHEF (FARINE BIO)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  PARMETIER DE BŒUF BIO LOCAL SV: Palet à l'italienne et purée  EDAM BIO  CREME AU CHOCOLAT MAISON
	DU 21 AU 25	SALADE DE POIS CHICHES  SAUTÉ DE BŒUF FACON BOURGUIGNON SV: Omelette  HARICOTS VERTS  CANTAL AOP  POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES  CORDON BLEU DE DINDE ET KETCHUP SV: Quenelle nature sauce aurore  SEMOULE BIO  YAOURT NATURE DE LA MAISON GALMICHE  POMME	CHOU ROUGE RAPÉ BIO/LOCAL VINAIGRETTE  FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME  PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO/LOCAL  CREME ANGLAISE  CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <u>MENU DES PETITS SUPPORTERS</u> CAROTTES BIO CRUES A TREMPER SAUCE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC  PIZZA TOMATE, MOZZARELLA ET EMMENTAL BIO  SUISSE SUCRÉ  DONUT	VELOUTÉ DU POTAGER  AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA SAUCE MOUTARDE SV: Quenelle nature à la béchamel  GRATIN DE NAVETS  EMMENTAL  ORANGE
	DU 28 AU 2	<u>REPAS VEGETARIEN</u> BEIGNET DE CHOU FLEUR  OMELETTE FRAICHE DU CHEF SV: Crêpe au fromage  POMMES DE TERRE RISSOLÉES  CANTADOU  COMPOTE DE POMME HVE INDIVIDUELLE	CAROTTES RAPÉES BIO/LOCAL VINAIGRETTE  MERGUEZ SV: Falafels  SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS  VACHE PICON  FLAN NAPPÉ CARAMEL	ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL LOCAL  SAUTÉ DE BŒUF LOCAL SAUCE ÉCHALOTE SV: Pavé fromager  PURÉE DE POIS CASSÉS BIO  COMTÉ  BANANE BIO	SOUPE DE LENTILLES BIO/LOCAL DU JURAS  SAUTÉ DE POULET SAUCE FACON BLANQUETTE SV: Galette végétarienne  COQUILLETES BIO  MAASDAM BIO  KIWI	CERVELAS ET CORNICHON SP: Jambon de volaille SV: Tartinade d'œufs  DOS DE COLIN CITRONNÉ  HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  FROMAGE BLANC  CAKE AUX FRUITS CONFITS (FARINE BIO)
DÉCEMBRE	DU 5 AU 9	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CREME SV: Crêpe au fromage  RIZ BIO PILAF  SAINT NECTAIRE AOP  CREME DESSERT VANILLE	CHOU ROUGE BIO/LOCAL RAPÉ VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE  BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE FACON TARTARE  POMMES RISSOLÉES  YAOURT SUCRÉ  CLÉMENTINES	TABOULÉ BIO  ROTI DE BŒUF SAUCE CHASSEUR SV: Croque au thon  CAROTTES A L'ÉTUVÉE  SUISSE AROMATISÉ  GATEAU FACON PAIN D'ÉPICES	POTAGE DE POTIRON  BOLOGNAISE DE SOJA BIO SV: Nuggets de bié et ketchup  TORSADES BIO  EMMENTAL RAPÉ BIO  ORANGE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> MÉLANGE DE CAROTTES ET CHOU BLANC RAPÉ, SAUCE MAYONNAISE  ŒUFS DURS FACON FLORENTINE  MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS BÉCHAMEL  CAMEMBERT BIO  COMPOTE FRAICHE POMME-CANNELLE
	DU 12 AU 16	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE ICEBERG SAUCE VINAIGRETTE AUX HERBES  GRATIN DE POMMES DE TERRE  AU FROMAGE TARTIFLETTE  FROMAGE BLANC DE L'ENIL LOCAL  POMME	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE  POISSON PANÉ 100% MSC ET CITRON  PETITS POIS AU JUS  MAMIROLLE  CREME DESSERT AU CARAMEL	PERLES DE PATES SAUCE FACON COCKTAIL  SAUTÉ DE PORC AU CURRY SP: Escalope de volaille au curry SV: Pavé fromager  HARICOTS BEURRES PERSILLÉS  YAOURT AROMATISÉ  BANANE BIO	<u>REPAS DE NOEL</u> RILLETES DE POISSON BLANC ET SAUMON DU CHEF  BALLOTINE DE VOLAILLE SAUCE AUX MARRONS SV: Ballotine de la mer  POMMES NOISETTES  FROMAGE PORTION DE NOEL  BUCHE DE NOEL	VELOUTÉ D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE  BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE SV: Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons  SEMOULE BIO  COULOMMIERS  ORANGE BIO

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*








Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

# MENUS SCOLAIRE

## DU 19 DÉCEMBRE AU 7 JANVIER 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉCEMBRE	DU 19 AU 23	<b>SALADE FAÇON COLESLAW BIO</b>  <b>FILET DE POULET AUX FINES HERBES</b> SV: Filet de colin aux fines herbes  <b>POMMES PAILLASSON</b>  <b>PETITS SUISSES SUCRÉS</b>  <b>BANANE BIO</b>	<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</b>  <b>LASAGNES DE BŒUF BIO</b> SV: Lasagnes de légumes  <b>SAINT PAULIN</b>  <b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>SALADE DE PERLES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE</b>  <b>ROTI DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</b> SV: Omelette  <b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b>  <b>TOMME BLANCHE</b>  <b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>  <b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>  <b>TARTE AU FROMAGE</b>  <b>FROMAGE BLANC LOCAL ET SUCRE STICK</b>  <b>RIZ AU LAIT</b>	<b>PATÉ DE CAMPAGNE LABEL ROUGE ET CORNICHONS</b> SV: Tartinade d'œufs  <b>BEIGNETS DE CALAMARS ET CITRON</b>  <b>CAPRICE DES DIEUX</b>  <b>COMPOTE POMME-CASSIS BIO</b>
	DU 26 AU 30	<b>CHOU BLANC FAÇON RÉMOULADE</b>  <b>RAVIOLIS DE BŒUF SAUCE TOMATE GRATINÉS</b> SV: Raviolis ricotta-épinards  <b>YAOURT SUCRÉ</b>  <b>POMME BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>  <b>TABOULÉ A LA SEMOULE BIO</b>  <b>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX</b>  <b>AU FROMAGE</b>  <b>COMTÉ</b>  <b>CLEMENTINES</b>	<b>FRIAND AU FROMAGE</b>  <b>ESCALOPE DE POULET A L'ORIENTALE</b> SV: Filet de poisson à l'orientale  <b>CHOU FLEUR HVE</b>  <b>FROMAGE BLANC NATURE BIO ET SUCRE STICK</b>  <b>LIÉGEOIS VANILLE</b>	<b>SALADE DE MAIS ET DÉS D'EMMENTAL VINAIGRETTE</b>  <b>SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS</b> SV: Palet maraicher  <b>JEUNES CAROTTES</b>  <b>VERRE DE LAIT BIO</b>  <b>CAKE AUX SPÉCULOOS (FARINE BIO)</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b>  <b>FILET DE COLIN AU CITRON</b>  <b>RIZ DE CAMARGUE IGP</b>  <b>CANTILLOU AIL ET FINES HERBES</b>  <b>CREME AUX ŒUFS</b>
JANVIER	DU 3 AU 7		<b>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</b>  <b>CORDON BLEU DE VOLAILLE</b> SV: Gratin de pâtes, petits pois et béchamel fromagère  <b>TORTIS BIO</b>  <b>TOMME GRISE</b>  <b>POMME</b>	<b>POMMES DE TERRE ET CORNICHONS VINAIGRETTE</b>  <b>CHIPOLATAS LABEL ROUGE</b> SV: Tarte au fromage et salade verte  <b>BROCOLIS HVE PERSILLÉS</b>  <b>CANCOILLOTTE A L'AIL</b>  <b>CREME DESSERT VANILLE</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>  <b>TARTINADE AUX ŒUFS</b>  <b>CHILI SIN CARNE</b>  <b>RIZ BIO</b>  <b>YAOURT SUCRÉ</b>  <b>ORANGE BIO</b>	<b>SALADE DE PERLES VINAIGRETTE</b>  <b>FILET DE MERLU M5C SAUCE A L'OSEILLE</b>  <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>  <b>VACHE QUI RIT BIO</b>  <b>GALETTE FRANGIPANE</b>

\* Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

 **Produit labellisé**
 **Produit BIO**
 **Dessert cuisiné par nos chefs**
 **Produit régional**
 **Pêche durable**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.