


MENUS SCOLAIRE AU 7 AU 11 NOVEMBRE 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE	 DU 07.11 AU 11.11	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE D'AGRUMES	ŒUF DUR A LA MAYONNAISE	SALADE DE RISONI, MAIS ET OLIVES A LA VINAIGRETTE	REPAS VEGETARIEN POTAGE DE LEGUMES	
		EMINCE DE FILET DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS <i>SV: Quenelle nature à la sauce champignons</i>	PAUPIETTE DE VEAU A LA SAUCE A L'ANCIENNE <i>SV: Paupiette du pêcheur et sauce à l'ancienne</i>	ROTI DE BŒUF A LA SAUCE BRUNE <i>SV: Omelette</i>	LENTILLES BIO A LA TOMATE	
		PUREE DE POTIRON* ET POMMES DE TERRE	CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL	HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE	RIZ BIO CREOLE	
		CAMEMBERT BIO	MAASDAM BIO	SUISSE FRUITE	CHANTAILLOU A L'AIL ET FINES HERBES	
		MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	CLEMENTINES*	POIRE*	COMPOTE DE POMMES* HVE	
Collation	Pain BIO du boulanger et pâte à tartiner	Pain BIO du boulanger et confiture	Pain BIO du boulanger et barre de chocolat	Pain au chocolat du boulanger et yaourt à boire		

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.













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.

MENUS SCOLAIRE

DU 14 NOVEMBRE AU 2 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> CÉLERI 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	<u>REPAS VEGETARIEN</u> POTAGE FACON CULTIVATEUR CHILI SIN CARNE RIZ BIO 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 
	Collation	Pain BIO du boulanger et pâte à tartiner	Pain aux raisins du boulanger et yaourt à boire	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain BIO du boulanger et confiture
	DU 21 AU 25	SALADE DE POIS CHICHES SAUTÉ DE BOEUF FACON BOURGUIGNON SV: Omelette HARICOTS VERTS CANTAL AOP  POIRE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> MACÉDOINE DE LÉGUMES QUENELLE NATURE SAUCE AUREORE 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> MENU DES PETITS SUPPORTERS   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
	Collation	Pain BIO du boulanger et barre de chocolat	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain BIO du boulanger et confiture	Baguette du boulanger et compote à boire	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL
	DU 28 AU 2	<u>REPAS VEGETARIEN</u> BEIGNET DE CHOU FLEUR OMELETTE FRAICHE DU CHEF 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	<u>REPAS VEGETARIEN</u> ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL LOCAL CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO COQUILLETES BIO COMTÉ  BANANE BIO	SOUPE DE LENTILLES BIO/LOCAL DU JURA SAUTÉ DE BŒUF LOCAL SAUCE ÉCHALOTE SV: Galette végétarienne PURÉE DE POIS CASSÉS BIO MAASDAM BIO KIWI	CERVELAS ET CORNICHON SV: Tartine d'œufs DOS DE COLIN CITRONNÉ HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FROMAGE BLANC CAKE AUX FRUITS CONFITS (FARINE BIO) 
	Collation	Pain BIO du boulanger et pâte à tartiner	Pain BIO du boulanger et confiture	Croissant du boulanger et yaourt à boire	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain BIO du boulanger et barre de chocolat

* 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 géant.

MENUS SCOLAIRE DU 5 AU 16 DÉCEMBRE 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉCEMBRE	DU 5 AU 9	REPAS VEGETARIEN				REPAS VEGETARIEN
		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CHOU ROUGE BIO/LOCAL RAPÉ VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE	TABOULÉ BIO	POTAGE DE POTIRON	MÉLANGE DE CAROTTES ET CHOU BLANC RAPÉ, SAUCE MAYONNAISE
		CREPE AU FROMAGE	BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE FACON TARTARE	ROTI DE BŒUF SAUCE CHASSEUR <i>SV: Croque au thon</i>	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	ŒUFS DURS FACON FLORENTINE
		RIZ BIO PILAF	POMMES RISSOLÉES	CAROTTES A L'ÉTUVÉE	TORSADES BIO	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS BÉCHAMEL
		SAINT NECTAIRE AOP	YAOURT SUCRÉ	SUISSE AROMATISÉ	EMMENTAL RAPÉ BIO	CAMEMBERT BIO
		CREME DESSERT VANILLE	CLÉMENTINES	GATEAU FACON PAIN D'ÉPICES	ORANGE	COMPOTE FRAICHE POMME-CANNELLE
	Collation	Pain aux raisins du boulanger et yaourt à boire	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain BIO du boulanger et confiture	Pain BIO du boulanger et barre de chocolat	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL
	DU 12 AU 16	REPAS VEGETARIEN			REPAS VEGETARIEN	REPAS DE NOEL
		SALADE ICEBERG SAUCE VINAIGRETTE AUX HERBES	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	PERLES DE PATES SAUCE FACON COCKTAIL	VELOUTÉ D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE	RILLETES DE POISSON BLANC ET SAUMON DU CHEF
		GRATIN DE POMMES DE TERRE	POISSON PANÉ 100% MSC ET CITRON	SAUTÉ DE PORC AU CURRY <i>SV: Pavé fromager</i>	CHILI DE PATATES DOUCES, HARICOTS ROUGES ET POIVRONS	BALLOTINE DE VOLAILLE SAUCE AUX MARRONS
AU FROMAGE TARTIFLETTE		PETITS POIS AU JUS	HARICOTS BEURRES PERSILLÉS	SEMOULE BIO	POMMES NOISETTES	
	FROMAGE BLANC DE L'ENIL LOCAL	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	COULOMMIERS	FROMAGE PORTION DE NOEL	
	POMME	CREME DESSERT AU CARAMEL	BANANE BIO	ORANGE BIO	BUCHE DE NOEL	
Collation	Pain BIO du boulanger et barre de chocolat	Pain au chocolat du boulanger et jus de fruits	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain BIO du boulanger et confiture	

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.



MENUS SCOLAIRE DU 19 DÉCEMBRE AU 6 JANVIER 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
DÉCEMBRE	DU 19 AU 23	SALADE FACON COLESLAW BIO	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	PATÉ DE CAMPAGNE LABEL ROUGE ET CORNICHONS SV: Tartina de d'œufs
		FILET DE POULET AUX FINES HERBES SV: Filet de colin aux fines herbes	LASAGNES DE LÉGUMES	ROTI DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE SV: Omelette	TARTE AU FROMAGE	BEIGNETS DE CALAMARS ET CITRON
		POMMES PAILLASSON	SAINT PAULIN	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	FROMAGE BLANC LOCAL ET SUCRE STICK	CAPRICE DES DIEUX
		PETITS SUISSES SUCRÉS	YAOURT AROMATISÉ	TOMME BLANCHE	RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME-CASSIS BIO
Collation	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain aux raisins du boulanger et pâte à tartiner	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL	Pain BIO du boulanger et confiture	Croissant du boulanger et yaourt à boire	
JANVIER	DU 26 AU 30	CHOU BLANC FACON RÉMOULADE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> FRIAND AU FROMAGE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TABOULÉ A LA SEMOULE BIO	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE MAIS ET DÉS D'EMMENTAL VINAIGRETTE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> POTAGE DE LÉGUMES BIO
		RAVIOLIS DE BŒUF SAUCE TOMATE GRATINÉS SV: Raviolis ricotta-épinards	ESCALOPE DE POULET A L'ORIENTALE SV: Filet de poisson à l'orientale	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX	SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS SV: Palet maraîcher	PAVÉ FROMAGER
		YAOURT SUCRÉ	CHOU FLEUR HVE	AU FROMAGE	JEUNES CAROTTES	RIZ DE CAMARGUE IGP
		POMME BIO	COMTÉ	FROMAGE BLANC NATURE BIO ET SUCRE STICK	VERRE DE LAIT BIO	CANTILLOU AIL ET FINES HERBES
Collation	Pain BIO du boulanger et barre de chocolat	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL	Pain aux raisins du boulanger et yaourt à boire	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain BIO du boulanger et pâte à tartiner	
DÉCEMBRE	DU 3 AU 6	<u>REPAS VEGETARIEN</u> HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> POMMES DE TERRE ET CORNICHONS VINAIGRETTE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TARTINADE AUX ŒUFS	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE	
		GRATIN DE PATES, PETITS POIS	CHIPOLATAS LABEL ROUGE SV: Tarte au fromage et salade verte	CHILI SIN CARNE	FILET DE MERLU MSC SAUCE A L'OSEILLE	
		ET BÉCHAMEL FROMAGERE	BROCOLIS HVE PERSILLÉS	RIZ BIO	ÉPINARDS BÉCHAMEL	
		TOMME GRISE	CANCOILLOTTE A L'AIL	YAOURT SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	
Collation		Pain au chocolat du boulanger et yaourt à boire	Pain BIO du boulanger et miel LOCAL	Pain BIO du boulanger et fromage à tartiner	Pain aux raisins du boulanger et confiture	

* 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.