

## 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> <b>MENU DES PETITS SUPPORTERS</b>   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 SCOLAIRES DU 05 AU 16 DÉCEMBRE 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
DÉCEMBRE	DU 5 AU 9	<b>REPAS VEGETARIEN</b>				<b>REPAS VEGETARIEN</b>	
		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 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 ET JEANBONHOMME	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	<b>REPAS VEGETARIEN</b>				<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>REPAS DE NOEL</b>
		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	BALLONTINE DE VOLAILLE SAUCE AUX MARRONS <i>SV: Ballotine du pêcheur sauce safranée</i>	
AU FROMAGE TARTIFLETTE		PETITS POIS AU JUS	HARICOTS BEURRES PERSILLÉS	SEMOULE BIO	POMMES NOISETTES		
FROMAGE BLANC A 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	VENREDI	
<b>DÉCEMBRE</b>	<b>DU 19 AU 23</b>	<b>SALADE FACON COLESLAW BIO</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>PATÉ DE CAMPAGNE LABEL ROUGE ET CORNICHONS</b> 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	<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b>	FROMAGE BLANC LOCAL ET SUCRE STICK	CAPRICE DES DIEUX
		PETITS SUISSES SUCRÉS	YAOURT AROMATISÉ	TOMME BLANCHE	RIZ AU LAIT	<b>COMPOTE POMME-CASSIS BIO</b>
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	
<b>DÉCEMBRE</b>	<b>DU 26 AU 30</b>	<b>CHOU BLANC FACON RÉMOULADE</b>	FRIAND AU FROMAGE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>TABOULÉ A LA SEMOULE BIO</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE MAIS ET DÉS D'EMMENTAL VINAIGRETTE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b>
		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	<b>CHOU FLEUR HVE</b>	AU FROMAGE	JEUNES CAROTTES	<b>RIZ DE CAMARGUE IGP</b>
		<b>POMME BIO</b>	<b>COMTÉ</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE BIO ET SUCRE STICK</b>	<b>VERRE DE LAIT BIO</b>	<b>CANTILLOU AIL ET FINES HERBES</b>
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	
<b>JANVIER</b>	<b>DU 3 AU 6</b>		<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</b>	POMMES DE TERRE ET CORNICHONS VINAIGRETTE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TARTINADE AUX ŒUFS	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE
			GRATIN DE PATES, PETITS POIS	<b>CHIPOLATAS LABEL ROUGE</b> SV: Tarte au fromage et salade verte	<b>CHILI SIN CARNE</b>	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE A L'OSEILLE</b>
			ET BÉCHAMEL FROMAGERE	<b>BROCOLIS HVE PERSILLÉS</b>	<b>RIZ BIO</b>	ÉPINARDS BÉCHAMEL
			TOMME GRISE	<b>CANCOILLOTTE A L'AIL</b>	YAOURT SUCRÉ	<b>VACHE QUI RIT BIO</b>
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	
		<b>POMME</b>	<b>CREME DESSERT VANILLE</b>	<b>ORANGE 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.