

	Lundi	Mardi	Jedi	Vendredi
Période du 4 novembre au 8 novembre	Salade de pommes de terre à l'échalote Salade de lentilles Dinde émincée au curry <i>Sans viande : Pavé de merlu sauce citron</i> Carottes braisées Saint Nectaire AOC Petit moulé nature Compote pommes abricots   Compote pommes fraises  	Salade de betteraves  Salade de haricots verts Steak de colin à la tomate Semoule  Yaourt nature Yaourt aromatisé Fruits de saison 	<b>LE JOUR DU Végé</b> Chou blanc vinaigrette Céleri rémoulade Riz  au chili végétarien Brie Croc'lait  Flan à la vanille Mousse au chocolat au lait	Laitue iceberg Radis râpés vinaigrette Carré de porc fumé au jus <i>Sans viande : Escalope de blé pané</i> Chou-fleur  béchamel Fromy  Gouda Donut au sucre Beignet aux pommes
Période du 11 novembre au 15 novembre	FERIE	Radis Céleri rémoulade Florentine de veau sauce normande <i>Sans viande : Merlu sauce normande</i> Purée de pommes de terre  Fromage frais au sel de guérande Camembert Crème dessert au caramel Liégeois au chocolat	<b>REPAS BIO</b> Salade de blé  à la catalane Emincé de volaille  sauce aux oignons <i>Sans viande : Boulettes de soja sauce au fromage blanc au curry</i> Petits pois  Edam  Fruits de saison  	<b>LE JOUR DU Végé</b> Duo de carottes Salade farandole Quenelles nature  sauce mornay Haricots verts  Petit suisse aux fruits Petit suisse nature Gâteau aux brisures d'Oréo 
Période du 18 novembre au 22 novembre	Salade harmonie Radis râpés vinaigrette Pilon de poulet sauce paëlla <i>Sans viande : Croq veggie tomate</i> Riz  créole Tomme blanche  Petit moulé nature Mousse au chocolat noir Liégeois à la vanille	Roulé au fromage  Jambon de paris <i>Sans viande : Colin sauce méridionale</i> Mélange de légumes et brocolis Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Fruits de saison  	<b>LE JOUR DU Végé</b> Salade verte Endives vinaigrette Omelette  Epinards béchamel Cotentin nature Bleu  <b>Gâteau de semoule caramel &amp; coulis de pêche groseille</b> 	Macédoine mayonnaise Salade de betteraves  Poisson blanc gratiné au fromage Macaronis  Montboissier  Chèvre Fruits de saison 
Période du 25 novembre au 29 novembre	Céleri rémoulade Laitue iceberg Pavé de poisson mariné au citron Haricots blancs à la tomate Saint Paulin Fromy  Compote de pommes fraises   Compote de pommes pêches  	Salade de tortis au surimi Salade de blé à la catalane Nuggets de blé <b>Carottes sauce miel-orange</b>  Carré de l'est Petit moulé ail et fines herbes Fruits de saison  	<b>LES TRUBLIONS DE L'AUTOMNE</b> <b>Salade de mâche &amp; raisins secs, vinaigrette au caramel maison</b> <b>Escalope de poulet au jus</b> <i>Sans viande : Merlu sauce normande</i> <b>Purée de céleri et potiron</b> <b>Yaourt nature</b>   <b>Moelleux pomme cannelle</b> 	<b>LE JOUR DU Végé</b> Œufs durs  mayonnaise Semoule façon couscous  Fraidou  Saint Nectaire AOC  Fruits de saison 

Les maternelles auront le premier choix proposé

**PAIN  ET LOCAL TOUTS LES JOURS**

 **Produits locaux** (sous réserve de disponibilité)

 **Recette des Chefs**

 **Recette "Ducasse Conseil"**

 **Pâtisserie maison**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 2 décembre au 6 décembre	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p><b>REPAS BIO</b></p> <p>Salade de pommes de terre  à la parisienne</p> <p>Quenelle nature  à la provençale</p> <p>Brocolis  persillés</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruits de saison  </p>	<p><b>Carottes râpées à la vinaigrette maison</b> </p> <p>Salade harmonie</p> <p>Cubes de Colin à l'orientale</p> <p>Riz  safrané</p> <p>Brebis crème </p> <p>Mimolette</p> <p>Pêches au sirop</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Pâté en croûte</p> <p>Thon mayonnaise</p> <p>Rôti de bœuf  sauce dijonnaise</p> <p><i>Sans viande : Pavé du fromager</i></p> <p>Lentilles</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage fondu </p> <p>Fruits de saison  </p>	<p>Salade farandole</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Sauté de porc au jus</p> <p><i>Sans viande : Beaufilet de colin poêlé</i></p> <p>Navets à la béchamel</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Gouda</p> <p>Cake au chocolat   </p>
Période du 9 décembre au 13 décembre	<p><b>MENU LYONNAIS</b></p> <p>Salade verte </p> <p>Saucisson de Lyon</p> <p><i>Sans viande : Colin à l'ail et aux fines herbes</i></p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Faisselle  </p> <p>Moelleux aux pralines roses</p>	<p>Potage au potiron maison</p> <p>Jambon de poulet</p> <p><i>Sans viande : Œufs durs bio natures</i></p> <p>Julienne de légumes et farfalles</p> <p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fraidou </p> <p>Fruits de saison  </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Endives vinaigrette</p> <p>Steak haché de thon sauce safranée</p> <p>Boullgour </p> <p>Chèvreatine</p> <p>Montboissier </p> <p>Pudding </p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade écolière</p> <p>Escalope de blé panée</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruits de saison  </p>
Période du 16 décembre au 20 décembre	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade verte</p> <p>Croq veggie tomate</p> <p>Spirales </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruits de saison  </p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de Crécy</p> <p>Fromage fondu </p> <p>Sains Paulin</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p> <p><b>Salade de mâche &amp; saumon fumé, vinaigrette du terroir maison</b></p> <p><b>Escalope de poulet sauce aux marrons</b></p> <p><i>Sans viande : Poisson blanc crumble de pain d'épices</i></p> <p><b>Pommes noisettes</b></p> <p><b>Bûche de Noël</b> </p> <p><i>Clémentine &amp; Papillote</i></p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade de penne à la parisienne</p> <p>Colin sauce méridionale</p> <p>Petits pois aux saveurs du jardin</p> <p>Camembert</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Compote pommes poires  </p> <p>Compote pommes abricots  </p>

Les maternelles auront le premier choix proposé

**PAIN  ET LOCAL TOUS LES JOURS**



**Produits locaux** (sous réserve de disponibilité)



**Recette des Chefs**



**Recette "Ducasse Conseil"**



**Pâtisserie maison**