



Menu scolaire - Déjeuner

Du 06 nov. au 12 nov.

Du 13 nov. au 19 nov.

Du 20 nov. au 26 nov.

Du 27 nov. au 03 déc.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Lasagnes bolognaise
P'tit cottentin nature
Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Saint nectaire
Fruit de saison



Salade de blé à l'orientale
Calamar à la romaine
Carottes **BIO** à la crème **BIO**
Verchicors
Flan chocolat



Terrine de campagne *
Aiguillettes de poulet au jus
Semoule
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Fruit de saison
Cornichons



MARDI

Oeuf dur mayonnaise
Pavé fromager
Purée de courges
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison
Mayonnaise (dosette)



Salade de perles Alpina Savoie
Filet de poisson meunière
Petits pois au jus
Camembert **BIO**
Fruit de saison



Salade de haricots verts **BIO**
Sauté de volaille à la crème
Lentilles au jus
P'tit cottentin nature
Fruit de saison



Salade iceberg
Quenelles sauce blanche
Poireaux frais et Pommes de terre
béchamel
Camembert **BIO**
Crème chocolat (ferme du Chambon)



MERCREDI

JEUDI

Potage Parmentier
Jambon blanc
Haricots verts **BIO** persillés
Bûchette mélangée
Compote pomme abricot



Macédoine mayonnaise
Paupiette de veau au jus
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Mini beignet au chocolat



Chou blanc frais mayonnaise
Tartiflette
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Compote de pommes



Céleri râpé frais rémoulade
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Julienne de légumes
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef aux pommes



VENDREDI

Salade verte fraîche
Filet de colin sauce citron
Riz **BIO**
Fromage blanc nature
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade coleslaw
Mac and cheese
Cheddar
Milk shake du chef



Taboulé
Omelette nature
Epinards hachés **BIO**
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de poisson
Pommes vapeur
Gouda
Fruit **BIO** de saison





Menu scolaire - Déjeuner

Du 04 déc. au 10 déc.

Du 11 déc. au 17 déc.

Du 18 déc. au 24 déc.

LUNDI

Salade verte **BIO**
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets au jus
Velouté fruits mixé
Fruit de saison



Betteraves **BIO** en salade
Chipolatas au jus
Potatoes
Tartare ail et fines herbes
Crème onctueuse au chocolat



Macédoine mayonnaise
Brandade de poisson du chef
Vache picon
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes
Cordon bleu
Poêlée de légumes
Fromage fondu de Brebis
Fruit **BIO** de saison



Taboulé
Filet de colin sauce citron
Brocolis à la béchamel
Verchicors **BIO**
Compote de pommes coings



Chou blanc frais mayonnaise
Boulettes de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Coulommiers
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef
Filet de colin sauce crème
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
Edam
Ile flottante



Salade de pâtes
Emincé de volaille au jus
Carottes **BIO** persillées
Tomme blanche
Flan vanille



Menu de Noël

VENDREDI

Velouté de courges
Lasagnes de légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Donuts



Velouté de légumes du chef
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Salade de pâtes tricolores
Crêpe au fromage
Epinards hachés **BIO**
Edam
Compote de pommes



LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

