

Novembre

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12	Vendredi 13	Lundi 16
Hors d'œuvre	Salade verte vinaigrette		Pizza au comté et beaufort		Céleri rémoulade				Carottes multicolores vinaigrette	Steak haché de bœuf	Sauté d'agneau au romarin
Plat principal et garniture	Brandade de morue	Omelette au fromage Ratatouille et pommes de terre	Poulet Coquillettes	Carbonade de bœuf Duo de carottes	Filet de lieu sauce orientale Riz	Sauté de veau Marengo Pommes vapeur	Filet de colin meunière Haricots verts		Curry de légumes Riz	Purée de potiron et pommes de terre	Duo flageolets et haricots verts
Fromage Laitage	Fromage blanc nature	Bûche mi-chèvre		Comté	Petit-suisse aux fruits	Emmenthal	Fourme d'Ambert et bûche mi-chèvre		Liégeois au chocolat	Yaourt nature	Camembert
Dessert	Crêpe au chocolat	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit	Fruit			Fruit	Fruit
Goûter	Pain - gelée de groseille - lait nature	Pain - miel - purée de pomme banane	Pain - fromage frais - fruit	Pain au lait - barre chocolat - fruit	Pain - beurre - purée de pommes	Pain - beurre - lait nature	Croissant - lait nature - purée de pomme banane		Petits-beurre - petit-suisse - fruit	Pain - confiture d'abricot - fruit	Petits-beurre - fromage blanc - purée de pomme banane

	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25 Menu Canada	Jeudi 26	Vendredi 27 Menu local	Lundi 30	Mardi 1 ^{er} déc.
Hors d'œuvre	Segments de pamplemousse	Potage de légumes			Salade iceberg vinaigrette		Betteraves vinaigrette au sirop d'érable	Concombre à la crème	Chou blanc vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette	
Plat principal et garniture	Haricots rouges à la tomate Céréales gourmandes	Jambon blanc de dinde Beignets de brocolis	Escalope de volaille sauce forestière Courgettes à la tomate	Filet de lieu aux épices Brunoise de légumes	Hachis parmentier	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne ou omelette au fromage Printanière de légumes	Égrainé végétal au cheddar Potatoes	Poisson frais sauce crème citron Trio de fleurette	Rôti de bœuf Purée de courges	Filet de lieu jaune sauce aux fines herbes Carottes	Blanquette de dinde Pommes vapeur
Fromage Laitage			Saint-nectaire	Cantal	Yaourt nature	Tome des Pyrénées			Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage blanc aux fruits
Dessert			Banane	Fruit	Fruit	Fruit	Petit-suisse	Tarte au chocolat			Fruit
Goûter	Pain - confiture abricots - fruit	Madeleine - yaourt nature - jus de fruit	Pain - barre chocolat - fruit	Cookie chocolat - lait nature - purée de poire	Pain - barre chocolat noir - jus d'orange	Pain - confiture de fraises - lait nature	Biscuit moelleux - fromage blanc - fruit	Pain - beurre - jus d'orange	Pain au chocolat - yaourt nature - fruit	Pain - miel - fromage blanc	Pain - confiture de fraise - fruit

: produit issu de l'agriculture biologique

: produit label rouge

: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300km

: produit d'appellation d'origine protégée

: produit d'indication géographique protégée

: produit issu de la démarche bleu blanc cœur



Fruits de saison

- Clémentine
- Clémenvilla
- Kiwi
- Orange
- Poire
- Pomme

La composition complète des menus (ingrédients et allergènes) est disponible en scannant ce qr code >>>



Pain bio à tous les repas et aux goûters.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Décembre

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus



	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
Hors d'œuvre	Salade de riz cocotte	Potage de légumes	Sauté de porc sauce coco ou curry de petits pois Riz	Carbonade de bœuf au fromage Röstis de pomme de terre	Curry de légumes aux pois chiches Céréales gourmandes	Salade façon piémontaise Filet de lieu jaune sauce citron Duo de haricots	Chipolatas ou rouleaux végétaux Lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre aux olives	Légumes de couscous d'antan et pois chiches Semoule	Colin sauce dorée Chou-fleur
Plat principal et garniture	Cubes de colin aux graines fromage Ratatouille	Gratin de céréales						Sauté d'agneau Marengo Petits pois			
Fromage Laitage	Dés d'ananas au sirop	Fromage blanc	Saint-nectaire	Brie	Fromage fondu	Petit-suisse nature	Emmenthal	Yaourt nature	Édam	Cantal jeune	Comté
Dessert		Fruit	Purée de pomme fraise	Fruit	Crêpe au chocolat						
Goûter	Pain - barre chocolat noir - jus d'orange	Pain au lait - fruit - yaourt nature	Madeleine - lait nature - fruit	Pain - barre chocolat noir - jus de raisin	Pain - miel - fruit	Petits-beurre - jus d'orange - purée de pomme banane	Pain - confiture de fraises - lait nature	Pain - fromage frais - fruit	Pain - barre chocolat noir - jus multivitamins	Cookies - yaourt nature - fruit	Pain - beurre - purée de pomme banane

	Jeudi 17	Vendredi 18	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25 décembre		Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31				
Hors d'œuvre	Menu surprise 	Cœurs de laitue sauce vinaigrette à l'échalote	Pomélo au sucre	Sauté d'agneau sauce tajine Pâtes	Roulé au fromage	Salade de mâche aux dés de fromage	Vendredi 25 décembre	Vendredi 25 décembre	Poulet rôti Printanière de légumes	Blanquette de veau Carottes	Dhal de lentilles corail aux épinards Riz	Filet de lieu sauce ananas Duo de courgettes				
Plat principal et garniture		Bœuf Stroganoff Pommes vapeur	Colin sauce crème à l'estragon Épinards et pommes de terre		Bouchées soja tomate basilic sauce provençale Haricots verts fondants	Poisson frais sauce homardine Riz coloré										
Fromage Laitage		Petit-suisse aux fruits	Riz au lait	Fromage frais aux fines herbes	Petit-suisse aux fruits	Dessert du réveillon							Camembert	Emmenthal	Brie	Fromage frais aux fines herbes
Dessert				Fruit									Fruit	Fruit	Dés de pêche au sirop	Banane
Goûter			Pain - confiture de fraise - lait nature	Pain - beurre - petit-suisse - aux fruits	Pain - gelée de groseille - yaourt nature	Galettes au beurre - fruit - lait nature							Pain au lait - petit-suisse - fruit	Pain - gelée de groseille - lait nature	Pain - miel - purée de pomme banane	Pain - fromage frais - fruit



produit issu de l'agriculture biologique



produit label rouge



production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300km



produit d'appellation d'origine protégée

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Fruits de saison

Clémentine • Clémenvilla

• Kiwi • Orange •

Poire • Pomme

Salade de riz cocotte : riz, œuf, tomate, olives, maïs.

Salade façon piémontaise : pommes de terre, tomate, œuf, cornichon, mayonnaise.

La composition complète des menus (ingrédients et allergènes) est disponible en scannant ce qr code >>>



Pain bio à tous les repas et aux goûters.