

MENUS NOVEMBRE 2018



Lundi 5 novembre	Mardi 6 novembre	Jeudi 8 novembre	Vendredi 9 novembre
<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées et ciboulette . Spaghettis bolognaise* et son fromage râpé . Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> . Concombre à la crème fraîche . Chipolatas . Lentilles . Petits suisses aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Courgettes râpées et tomates-cerise vinaigrette . Sauté de veau . Riz . Vache qui Rit© . Chasselas 	<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves râpées sauce salade . Cuisse de poulet à la crème . Carottes - Lardons . Eclair au chocolat
Lundi 12 novembre	Mardi 13 novembre	Jeudi 15 novembre	Vendredi 16 novembre
<ul style="list-style-type: none"> . Laitue vinaigrette . Omelette aux p.de terre . Kiri© . Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette - Cornichons . Rôti de bœuf* . Pomme de terre sautées . Clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> . Tomates – Avocats – Surimi râpé . Dos de merlu citronné . Coquillettes . Tomme Noire . Poire 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de blé - Crudités . Paupiette de veau . Haricots verts au jus . Petits suisses nature sucrés
Lundi 19 novembre	Mardi 20 novembre	Jeudi 22 novembre	Vendredi 23 novembre
<ul style="list-style-type: none"> . Batavia vinaigrette . Pâtes Carbonara . Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> . Pâté basque . Hachis Parmentier de canard . Gouda© . Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> . Concombre - Féta . Rôti de porc . Petits pois . Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> . Céleri râpé – Thon – Maïs à la sauce bulgare . Brochette de poisson . Purée . Brie . Flamby© caramel
Lundi 26 novembre	Mardi 27 novembre	Jeudi 29 novembre	Vendredi 30 novembre
<ul style="list-style-type: none"> . Salade de mâche et ses croutons . Tartiflette . Orange 	<ul style="list-style-type: none"> . Mortadelle . Escalope de dinde au coulis de tomate et basilic . Semoule . Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade d'endive – Noix - Mimolette . Parmentier de poisson . Banane 	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées – Olives vertes au jus d'orange . Saucisse . Chou-fleur béchamel . Tarte aux pommes

* viande bovine élevée et abattue en France

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.

MENUS DECEMBRE 2018



Lundi 3 décembre	Mardi 4 décembre	Jeudi 6 décembre	Vendredi 7 décembre
<ul style="list-style-type: none"> . Concombre à la vinaigrette et ciboulette . Manchon de canard . Haricots blancs à la tomate . Compote de poire 	<ul style="list-style-type: none"> . Sardine - Beurre . Paëlla (primaire) . Nuggets - Riz (maternelle) . Mini-chèvre . Clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> . Batavia . Spaghettis bolognaise* et son fromage râpé . Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de p.de terre – Thon – Tomates cerise . Daube et Carottes . Gouda© . Banane
Lundi 10 décembre	Mardi 11 décembre	Jeudi 13 décembre	Vendredi 14 décembre
<ul style="list-style-type: none"> . Taboulé . Cordon bleu . Brocolis gratinés . Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes d'oise . Rôti de porc . Purée de potiron . Emmental © . Orange 	<ul style="list-style-type: none"> . Dés de betterave - Surimi . Calamars à la romaine . Gratin dauphinois . Petits suisses aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Laitue – Cœurs de palmier . Cuisse de poulet . Petits pois – Carottes aux lardons . Samos© . Pâtisserie
Lundi 17 décembre	Mardi 18 décembre	Jeudi 20 décembre	Vendredi 21 décembre
<ul style="list-style-type: none"> . Carottes et courgettes râpées . Aiguillette de dinde . Haricots beurre . Coupe liégeoise au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte . Quiche lorraine . Brie . Compote de pomme vanillée 	<ul style="list-style-type: none"> . Haricots verts vinaigrette . Davicube de poisson et sa sauce au beurre blanc . Macaronis . Petit pot de glace 	<ul style="list-style-type: none"> . Toasts au saumon fumé . Rôti de bœuf* . Pommes dauphines . Dessert de Noël

Fait maison

Produits frais / circuit court

Produits bio



Tous mes vœux
pour cette
nouvelle année

* viande bovine élevée et abattue en France

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.