

# MENUS NOVEMBRE 2022



Lundi 7 novembre	Mardi 8 novembre	Jeudi 10 novembre	Vendredi 11 novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées</li> <li>. Nuggets de poulet</li> <li>. Gnocchis à la crème</li> <li>. Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade verte, comté et croûtons</li> <li>. Parmentier de lentilles et p.de terre</li> <li>. Yaourt et biscuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rillettes de canard</li> <li>. Poisson à la crème de citron</li> <li>. Riz au curcuma</li> <li>. Fruit</li> </ul>	
Lundi 14 novembre	Mardi 15 novembre	Jeudi 17 novembre	Vendredi 18 novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade composée (maïs, pois chiche et surimi)</li> <li>. Cordon bleu</li> <li>. Haricots verts</li> <li>. Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Taboulé</li> <li>. Falafels sauce yaourt</li> <li>. Salade et croûtons</li> <li>. Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de patate douce</li> <li>. Poisson</li> <li>. Semoule</li> <li>. Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Houmous</li> <li>. Rôti de bœuf</li> <li>. Pomme dauphine</li> <li>. Muffins et crème anglaise</li> </ul>
Lundi 21 novembre	Mardi 22 novembre	Jeudi 24 novembre	Vendredi 25 novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de tomate</li> <li>. Chili végétarien</li> <li>. Riz</li> <li>. Fromage</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade et croûtons</li> <li>. Rôti de porc</li> <li>. Gratin dauphinois</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées</li> <li>. Lasagne au poisson</li> <li>. Crumble aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rosette et beurre</li> <li>. Mijoté de bœuf</li> <li>. Carottes vichy</li> <li>. Fruit</li> </ul>

\* viande bovine élevée et abattue en France

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

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame

# MENUS DECEMBRE 2022



Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre	Jeudi 1 décembre	Vendredi 2 décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Betteraves râpées et Gouda</li> <li>. Poulet au paprika</li> <li>. Mélange de céréales</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade verte</li> <li>. Tarte carotte et ricotta</li> <li>. Compote et biscuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Soupe de lentilles corail</li> <li>. Blanquette de poisson à l'indienne</li> <li>. Pomme de terre vapeur</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rillettes de poisson</li> <li>. Sauté de dinde</li> <li>. Purée de brocolis</li> <li>. Fruit</li> </ul>
Lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Maïs, avocat et carottes</li> <li>. Nouilles sautées au bœuf (carottes et haricots verts)</li> <li>. Fromage blanc et ses copeaux de chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Potage parmentier</li> <li>. Filet mignon à la crème de moutarde</li> <li>. Haricots plats</li> <li>. Chouquette et compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Palmier</li> <li>. Curry de légumes et lait de coco</li> <li>. Riz</li> <li>. Fromage</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade de lentilles au gouda</li> <li>. Poisson sauce citron</li> <li>. Cœur de blé et champignons</li> <li>. Yaourt</li> </ul>
Lundi 12 décembre	Mardi 13 décembre	Jeudi 15 décembre	Vendredi 16 décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade et croûtons</li> <li>. Lasagne</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de potimarron</li> <li>. Gratin de gnocchi à la crème</li> <li>. Ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Feuilleté de fromage</li> <li>. Saucisse</li> <li>. Lentilles</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p>

**Bonnes vacances et à l'année prochaine...**

\* viande bovine élevée et abattue en France

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

**Les repas servis à la cantine sont composés de produits frais, issus des circuits courts (labellisés « Bio » pour la plupart). Goûter à tous ces aliments initie les enfants aux saveurs.**

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame