



Restauration scolaire : du 04 au 29 novembre 2024

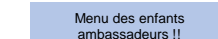
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Semaine du 04 au 08 novembre</p> <p>Nous espérons que les vacances ont été bonnes!!!!</p> <p>repas d'Halloween jeudi 7 novembre</p> 	<p>salade verte aux graines torréfiées</p> <p>œufs brouillés à la ciboulette</p> <p>Haricots verts en persillade</p> <p>fromage</p> <p>compote</p>	<p>pâté croute et salade</p> <p>filet de poisson pané</p> <p>gratin de brocolis</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>fruit</p>		<p>crème de courge à la bave de crapeaux</p> <p>braisé d'aile de volaille aux yeux de sorcières</p> <p>pommes de terre rôties</p> <p>fromage blanc au sang des sorcières</p> <p>orange sanguine</p>	<p>tarte aux poireaux et salade</p> <p>duo de pdt et p.douce en gratin</p> <p>fromage</p> <p>fruit</p>
<p>Semaine du 11 au 15 novembre</p> <p>11 Novembre- FERIE</p>		<p>soupe de butternuts et croustons</p> <p>raviolis aux fromages</p> <p>yaourt</p> <p>fruit</p>		<p>salade de maïs aux cœurs de palmiers</p> <p>mijoté de porc</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>mousse à la crème de marron</p>	<p>salade haricots verts à la menthe vinaigrette framboise</p> <p>filet de poisson façon blanquette</p> <p>riz pilaf</p> <p>fromage</p> <p>mousse à la crème de marron</p>
<p>Semaine du 18 au 22 novembre</p> <p>batonnets de carottes sauce tapenade</p> <p>merguez rôtis sauce basquaise</p> <p>semoule au beurre</p> <p>yaourt /Fruit</p> <p>Visiteur du lundi</p>	<p>cake à la betterave</p> <p>fricassée de saumon à l'orange</p> <p>polenta</p> <p>fromage</p> <p>surprise du chef</p>		<p>potage Saint germain</p> <p>flan de pdt douce au lait de coco et haricots rouges</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>gâteaux aux pommes</p> <p>Atelier dégustation à l'aveugle : les épices !!</p>	<p>poipenade façon bruchetta</p> <p>boulettes de volaille à la provençale au parmesan</p> <p>pommes de terre vapeur</p> <p>fromage</p> <p>fruit</p>	
<p>Semaine du 25 au 29 novembre</p> <p>salade de quinoa</p> <p>œufs brouillés aux aromates</p> <p>courgettes sautées</p> <p>fromage</p> <p>fruit</p>	<p>salade aux dés d'emmental</p> <p>poisson blanc sauce safran</p> <p>gratin de courge</p> <p>yaourt</p> <p>fruit</p>		<p>carottes râpées</p> <p>rôtie de dinde sauce champignons des bois</p> <p>coquillettes</p> <p>fromage</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>œufs mayonnaise</p> <p>parmentier de lentilles au chèvre fondant</p> <p>fromage blanc</p> <p>fruit</p>	

-  producteur local
-  fait maison
-  Agriculture biologique
-  menu végétarien
-  Pêche durable

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grève. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.



Restauration scolaire : du 2 décembre au 20 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02 au 06 décembre  salade verte aux graines torréfiées Pâte bolognaise au fromage râpé  clafoutis pain perdu  Visiteur du lundi	 croque radis crème au fromage frais ciboulette poisson au four polenta aux légumes salade de fruits		 potage de lentilles corail aux épices  tartiflette aux poireaux fromage  gâteau aux carottes	 salade verte dés de féta et croutons  tajine au poulet et au citron semoule au beurre fruit	 producteur local  fait maison  Agriculture biologique  menu végétarien  Pêche durable
Semaine du 09 au 13 décembre soupe de vermicelle Tortillas Espagnol et salade verte Fromage  Bras de Vénus crème pâtissière	 salade de champignons à la grêque sauté de volaille sauce aux baies roses purée de pommes de terre yaourts aux fruits		 salade haricots rouges  quiche aux fromages  yaourt fruit	 rillettes de sardines et son toast  Aioli  fromage salade de fruits  Menu des enfants ambassadeurs !!	
Semaine du 16 au 20 décembre  céleri rémoulade mayonnaise à l'ancienne  gratin de bœuf aux légumes Fromage fruit c'est déjà Noël !! repas de Noël jeudi 19 décembre	 salade de pâtes aux légumes  croques fromage haricots verts en persillade  compote	  	 trio de mini burger crème de ciboulette saumon et poivronade  poularde braisée pommes duchesses haricots verts  fondant au chocolat chantilly sujet chocolat clementine papillote	 salade verte aux croutons  rôtie de dinde sauce aux champignons  poêlée de légumes de saison fruit	
Semaine du 23 au 27 décembre Vacances	Vacances			Vacances	Vacances

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grève. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.