



**MENU '4 SAISONS' DU 06 novembre 2017 AU 22 décembre 2017**

**Menus scolaires 1 Menu BIO par Mois**

	SEMAINE DU 06 novembre AU 10 novembre	SEMAINE DU 13 novembre AU 17 novembre	SEMAINE DU 20 novembre AU 24 novembre	SEMAINE DU 27 novembre AU 01 décembre
Lundi	Salade de blé à l'orientale Rôti de porc* /Rôti de volaille Poêlée de légumes d'hiver (carottes, navets, champignons) Gouda Fruit de saison	<b>Œufs durs BIO mayonnaise</b> Steak végétal BIO Purée de courges BIO Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO	Cake maison au potiron Escalope viennoise Gratin de blettes et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Brandade maison de colin Yaourt nature de la laiterie de Bourgogne Fruit de saison
Mardi	Haricots blancs en salade Nuggets de poisson Purée 3 légumes Tartare ail et fines herbes Compote de pommes	Velouté maison poireaux pommes de terre Cœur de merlu sauce oseille Riz créole Camembert Fruit de saison	Chou rouge aux pommes Filet de poisson sauce citron Blé Plateau de fromages Compote de poires	Carottes râpées Filet de poulet au jus Gratin de chou fleur Vache picon Riz au lait nappé caramel
Mercredi	Velouté dubarry maison Sauté de volaille au paprika Pommes de terre sautées Yaourt nature Fruit de saison	Salade d'endives Macaronis à la carbonara* et râpé carbonara de volaille Tomme blanche Ile flottante	Macédoine Boulettes d'agneau sauce orientale Haricots rouges St Morêt Fruit de saison	Friand au fromage Calamars à la romaine Flan maison de courgettes Fromage blanc Fruit de saison
Jeudi	Salade verte et maïs Gratin de quenelles Brocolis Babybel halloween Flan au chocolat	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf aux 4 épices Haricots verts persillés Vache picon Brioche aux pralines	Salade de pâtes Blanquette de veau à l'ancienne Carottes Vichy P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison	<b>Tartiflette</b> Velouté de courges Tartiflette* / Tartiflette de volaille** Compote de pommes
Vendredi	Carottes râpées Paupiette de veau Farfalles Petit suisse nature Fruit de saison	Salade Océane (salade, avocat, crevettes) Curry de poisson aux fruits de mer Patates douces Yaourt aromatisé Smoothie banane kiwi	Velouté maison de légumes Palette de porc à la dijonnaise / Rôti de volaille Brocolis meunières Fromage blanc Tarte au flan pâtissier	Salade de boulghour Omelette Epinards et croûtons Mimolette Fruit de saison

	SEMAINE DU 04 décembre AU 08 décembre	SEMAINE DU 11 décembre AU 15 décembre	SEMAINE DU 18 décembre AU 22 décembre
Lundi	Duo de choux Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Chanteneige Ananas au sirop	Salade coleslaw Sauté de bœuf façon bourguignon Tortil et râpé St Marcellin Compote pomme banane	Salade de pépinettes Quenelles en gratin Epinards hachés et croûtons Camembert Fruit de saison
Mardi	Mais en salade Aiguillette de poulet au thym Purée de jardinière de légumes Faisselle Fruit de saison	Salade de pois chiches Blanquette de colin Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de saison Escalope de porc au jus* / escalope de volaille Macaronis et râpé Fromage les fripons Flan vanille nappé caramel
Mercredi	<b>Raclette</b> Salade de saison Assortiment de charcuterie* / charcuterie de volaille Pommes vapeur et fromage à raclette Compote de poires	Salade d'endives Steak haché Frites et ketchup Yaourt nature Poires au sirop	<h1>Menus Noël</h1>
Jeudi	Velouté maison de tomates Steak végétal Carottes persillées P'tit Cottentin Gâteau maison aux poires	Céleri râpé BIO Knack de volaille BIO Lentilles mijotées BIO Carré frais BIO Crème dessert BIO	
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de poisson au curry Riz créole Tomme de Savoie Fruit de saison	Velouté maison de carottes Filet de poulet aux herbes Boulghour Fromage croclait Fruit de saison	
		Crêpe au fromage Cordon bleu Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Yaourt nature de la laiterie de Bourgogne Fruit de saison	