

MENUS '4 SAISONS' DU 08 novembre 2021 AU 17 décembre 2021

Menus Scolaires BIO LOCAL

	Du 08 novembre AU 12 novembre	Du 15 novembre AU 19 novembre	Du 22 novembre AU 26 novembre
lundi	Betteraves BIO en salade (B) Lasagnes au saumon **	Duo de choux Couscous végétal** (légumes couscous, Semoule, Pois chiche)	Velouté de potiron Brandade de poisson **
mardi	Munster AOP Fruit de saison Œuf dur BIO mayonnaise Nuggets végétale BIO Purée de courges BIO Fromage blanc BIO Fruit de saison BIO	Saint Nectaire AOP Fruit de saison Taboulé BIO Omelette BIO Brocolis BIO en béchamel Carré frais BIO Compote de poires BIO (ind) Chou chinois en salade	Emmental Bio Crème dessert BIO Salade coleslaw BIO LEGUMERIE Boulettes d'agneau sauce abricot Flageolets au jus Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison Salade de boulghour Calamars à la romaine
mercredi	REPAS INTER G Céleri râpé sauce cocktail LEGUMERIE Sauté de bœuf aux 4 épices Haricots verts BIO persillés Bleu BIO Gâteau basque	Palette de porc dijonnaise * / Emincés de volaille à la moutarde Blé BIO Mimolette Fruit de saison BIO Salade de pâtes BIO Paupiette de veau forestière Carottes fraîches à la crème LEGUMERIE Yaourt nature local Fruit de saison	TARTIFLETTE Salade verte Tartiflette* ** / Tartiflette de volaille** Fraidou Compote de pommes BIO (ind) Pizza BIO au fromage Quenelles BIO sauce tomate Panais frais LEGUMERIE et Blé Yaourt nature Fruit de saison BIO
jeudi	11 Novembre		
vendredi	Potage Dubarry Potimenter de colin ** Morbier Liegeois chocolat BIO	ENTRE SAONE ET RHONE Gratin de ravioles** Carré du Trièves BIO Laiterie Mont Aiguille Brioche aux pralines	B Fruit de saison BIO
lundi	Du 29 novembre AU 03 décembre Salade de pommes de terre Aiguillette de poulet au thym Carottes fraîches persillées LEGUMERIE Fromage blanc BIO Fruit de saison Céleri rémoulade LEGUMERIE Sauté de veau à la crème Macaroni BIO Camembert Flan vanille nappé caramel (ind) Salade verte	Du 06 décembre AU 10 décembre Salade de betterave BIO à l'échalotte Galette végétale tomate mozzarella BIO Epinards hachés BIO et croûtons Brique de vache BIO Compote de pommes abricots BIO (ind) Salade de blé orientale Emincés de volaille aux olives Poêlée d'hiver (carotte, navet frais) LEGUMERIE et champignons Rondelé au noix Fruit de saison BIO	Du 13 décembre AU 17 décembre Friand au fromage Chipolatas * / Saucisse de volaille Lentilles au jus Croclait Fruit de saison Taboulé Cordon bleu de volaille Poêlée bretonne (choux fleurs, brocolis) Yaourt nature local Fruit de saison BIO Velouté de poireaux Sauté de bœuf façon Bourguignon Tortis Comté Crème dessert (ind) BIO Chou blanc BIO LEGUMERIE Lasagnes de légumes ** Carré frais Fruit de saison
mardi	RACLETTE Assortiment de charcuterie * / Charcuterie de volaille Pommes vapeur Faiselle Compote de pommes bananes (ind) Chou rouge BIO vinaigrette LEGUMERIE	REPAS INTER G MENU DE NOEL Salade coleslaw BIO (chou, carotte) LEGUMERIE Poisson pané Gratin de choux fleurs Coulommiers Mousse au chocolat (ind) Velouté de courge Goulash hongrois Boulghour BIO aux petits légumes Yaourt nature local Compote de pommes fraises (ind)	B Fruit de saison BIO
mercredi	B Curry de lentilles** Yaourt nature local Gâteau du chef aux poires Macédoine vinaigrette BIO Blanquette de volaille BIO Riz créole BIO Carré frais BIO Fruit de saison BIO		MENU DE NOEL
jeudi			
vendredi			