

















Menus Scolaire à choix

Semaine du 4 novembre au 10 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pois chiches </p> <p>Salade de lentilles </p> <p>Nuggets au poulet</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit </p>	<p> Batavia</p> <p>Salade d'endives et croutons</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Edam</p> <p>Tarte aux pommes normande</p>	<p>Soupe de brocolis à la fourme d'Ambert </p> <p>Sauté de porc CE2 sauce provençale</p> <p>Sauté de dinde  sauce provençale</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Céleri remoulade </p> <p>Chou rouge vinaigrette </p> <p>Sauté de veau  sauce forestière</p> <p>Petits pois CE2</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Carré</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Merlu  sauce Bourride</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage frais Saint Morêt</p> <p>Fruit </p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée


 Viande française

 Produit local

 Haute valeur environnementale

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Label Rouge

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Œuf plein air

 Marée fraîche

 Menu végétarien



Menus Scolaire à choix

Semaine du 11 novembre au 17 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p> Betteraves et noix de cajou</p> <p> Chou fleur vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p> Yaourt nature </p> <p> Yaourt aromatisé </p> <p> Fruit </p>	<p>Endives émincées bleu et noix</p> <p> Omelette </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Brie</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p> Bolognese (Boeuf </p> <p> Torsades et emmental râpé</p> <p>Petit fromage frais petit filou</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit </p>	<p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Batavia</p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Epinards béchamel et croustons</p> <p>Cantal </p> <p>Edam</p> <p>Donuts</p>
GOÛTERS			<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>		

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produit local

Haute valeur environnementale

Produits issus de l'agriculture BIO

Label Rouge

(MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

Œuf plein air

Marée fraîche








Menu végétarien



Menus Scolaire à choix

Semaine du 18 novembre au 24 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  sauce basquaise</p> <p>Penne  semi complètes et emmental râpé</p> <p>Fromage blanc nature Yaourt nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade coleslaw Chou chinois vinaigrette</p> <p>Timbale de riz à l'espagnole</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan nappé caramel et sablés Lacté saveur chocolat et sablés</p>	<p>Taboulé</p> <p>Steack de bœuf  sauce moutarde</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Plateau de fromages (brie, Saint Paulin, Emmental)</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Quiche Lorraine Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits</p> <p>Gateau au chocolat et lentilles</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Hoki  sauce aioli</p> <p>Légumes aioli</p> <p>Fromage fondu vache qui rit Fromage frais Saint Morêt</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Pain et pâte de fruits Fromage blanc nature Fruit</p>		


 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française


 Haute valeur environnementale

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus Scolaire à choix

Semaine du 25 novembre au 1 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Semoule </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>Colin sauce Sétoise</p> <p>Riz camargais IGP semi complet</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Salade de pois chiche </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce suprême</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Banane </p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Jambon </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Coquillettes semi complètes et emmental râpé</p> <p>Gouda</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit</p>	<p>Endives et croutons</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de potiron </p> <p>Emmental</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p>
GOÛTERS			<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Fruit </p>		

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produit local

Haute valeur environnementale

Produits issus de l'agriculture BIO

Label Rouge

(MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

Œuf plein air

Marée fraîche

Menu végétarien



Menus Scolaire à choix

Semaine du 2 décembre au 8 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine mayonnaise Salade de haricots verts à l'échalote</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Spaghettis et emmental râpé</p> <p>Camembert</p> <p>Brie</p> <p>Fruit </p>	<p> Salade coleslaw rouge Radis et beurre</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Ile Flottante</p>	<p> Soupe Dubarry</p> <p>Œuf à la coque</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte et croutons Salade d'endives aux pommes</p> <p>Emincés de dinde Arrabiata</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Cantal </p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Friand au fromage fondu</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Yaourt aromatisé lait délices de Lozère </p> <p>Yaourt nature Lait délice de Lozère </p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Pain Mimolette Fruit</p>		

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produit local

Label Rouge

Haute valeur environnementale

Produits issus de l'agriculture BIO

(MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

Œuf plein air

Marée fraîche

















Menu végétarien



Menus Scolaire à choix

Semaine du 9 décembre au 15 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Taboulé</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Aiguillettes de poulet  sauce normande</p> <p>Haricots verts CE2 sautés</p> <p>Edam</p> <p>Tomme grise</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> Soupe de légumes</p> <p>Gratin savoyard (pommes de terre et fromage tartiflette)</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de cœurs de palmiers et maïs</p> <p>Rôti de veau  sauce moutarde</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Plateau de fromages (tomme blanche, camembert, Cantal </p> <p>Compote de pomme  et poire</p>	<p>Chou rouge vinaigrette balsamique</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Saucisse </p> <p>Merguez </p> <p>Lentilles  </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes rapées  au miel</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>Seiche à la rouille </p> <p>Riz</p> <p>Petit fromage fondu vache qui rit</p> <p>Petit fromage fondu Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Pain et chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée


 Viande française

 Produit local

 Haute valeur environnementale

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Label Rouge

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Œuf plein air

 Marée fraîche











 Menu végétarien



Menus Scolaire à choix

Semaine du 16 décembre au 22 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles </p> <p>Salade de pois chiche </p> <p>Emincés de dinde  sauce caramel</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Cantal </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit </p>	<p>Repas de fin d'année maternelles</p>	<p> Radis et beurre</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule </p> <p>Fournols</p> <p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme </p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Brandade</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
GOUTE RS			<p>Lait au chocolat</p> <p>Clémentine</p>		

 Appellation d'origine protégée


 Viande française

 Produit local

 Haute valeur environnementale

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Label Rouge

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Œuf plein air

 Marée fraîche











 Menu végétarien



Menus Scolaire à choix

Semaine du 16 décembre au 22 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles </p> <p>Salade de pois chiche </p> <p>Emincés de dinde  sauce caramel</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Cantal </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit </p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme </p>	<p> Radis et beurre</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule </p> <p>Fournols</p> <p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Repas de fin d'année élémentaires</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Brandade</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
GOUTER			Lait au chocolat Clémentine		

 Appellation d'origine protégée


 Viande française

 Produit local

 Haute valeur environnementale

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Label Rouge

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Œuf plein air

 Marée fraîche

 Menu végétarien

