



## Menus des scolaires et accueils de loisirs – NOVEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 2 au 6/11</b>	Mâche vinaigrette Jambon blanc/jambon de dinde Pommes frites Emmental Fruit de saison Pain bio *	Trio de crudités râpées Suprême de poulet * teriyaki Riz aux légumes Camembert liégeois chocolat Pain bio *	Céleri rémoulade Steak haché de bœuf * cheddar Ecrasé de pommes de terre bio * Mille feuille maison * Fruit de saison Baguette Bio * cuite sur place	Soupe de légumes à la crème Blanquette de veau * Jeunes carottes au beurre Mimolette Eclair chocolat Pain bio *	Carottes bio * râpées vinaigrette au miel Filet de lieu noir beurre blanc Printanière de légumes Fromage blanc Fruit Pain bio *
<b>Goûter</b>	yaourt nature/pain epices	Petit suisse/Fruit	lait à la fraise/cracotte/beurre	yaourt nature/fruit	Fromage/pain
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 9 au 13/11</b>	Macédoine en vinaigrette Filet de poisson meunière Choux fleur Yaourt aux fruits Fruit de saison bio * Pain bio *	Pamplemousse Omelette fromage Pommes rustiques Emmental Gaufre Pain bio *	FERIE	Salade de mâche Colombo de volaille * Poêlée de légumes blanc mangé coco maison * Banane Pain bio *	Potage de légumes verts Sauté de porc * au concassé de tomates Riz bio * pilaf Coulommiers Fruit Pain bio *
<b>Goûter</b>	yaourt nature/compote	Lait au chocolat/pain beurre	/	Lait/céréales	fromage/pain

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.**



Produits Bio \*



Viande bovine française \*



Volaille labélisée \*



Produits frais travaillés  
Fait Maison \*



Porc français \*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 16 au 20/11</b>	Salade de pommes de terre sauce aux herbes Filet de poisson à la crème panais rôtis Emmental Fruit de saison Pain bio*	Nems Aiguillette curry Chou fleur et pommes de terre Carré de l'Est Fruit de saison bio* Pain bio*	Carottes râpées bio* Hachis parmentier* maison* Salade verte Gouda Ananas frais Baguette bio* cuite sur place	Salade frisée et bleu et croûtons Tajine agneau* fruits confits Semoule Chanteneige Crème dessert vanille Pain bio*	Taboulé Filet de poisson Carottes au beurre d'ail Yaourt Fruit Pain bio*
<b>Goûter</b>	yaourt nature/fruit	Lait/pain au lait /barre de chocolat	fromage/pain	Yaourt à boire/fruit de saison	Lait/pain d'épices
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 23 au 27/11</b>	Salade de légumes secs Omelette Duo de haricots Yaourt bio* Compote de fruits Pain bio*	Soupe chinoise Sauté de bœuf* aux olives Choux de Bruxelles et pommes de terre Cantafrais Fruit Pain bio*	Tartare de concombres à la crème cappelletti 5 fromages Kiri Iles flottantes maison* Baguette bio* cuite sur place	Salade verte sauce citron Steak de légumineuses sauce basilic Demi pomme de terre rôtie aux épices Saint paulin Tarte pomme Pain bio*	Salade de carottes Choucroute traditionnelle Fromage blanc bio* Fruit Pain bio*
<b>Goûter</b>	lait/biscuits/petit-beurre	Yaourt/compote	Petit suisse/Fruit	céréales/lait	pain/fromage

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.**



Produits Bio \*



Viande bovine française \*



Volaille labélisée \*



Produits frais travaillés  
Fait Maison \*



Porc français \*