

Voyage en Afrique			
<p>lundi 04 novembre</p> <p>Taboulé à la semoule bio</p> <p>Roti de boeuf bio et ketchup</p> <p>Petits pois CE2 au jus</p> <p>Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin</p> <p>Poire HVE</p>	<p>mardi 05 novembre</p> <p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Tartiflette végétarienne au fromage à raclette</p> <p>Sablé de Retz</p> <p>Purée de pommes HVE</p>	<p>jeudi 07 novembre</p> <p>Salade de lentilles bio et lardons</p> <p>Roti de porc label rouge</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Tomme grise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>vendredi 08 novembre</p> <p>Salade verte aux croûtons et vinaigrette</p> <p>Emincé de cuisse de poulet sauce Yassa</p> <p>Riz à la sénégalaise</p> <p>Verre de lait bio</p> <p>Gâteau à la banane</p>
<p>lundi 11 novembre</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 12 novembre</p> <p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC sauce nantua</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Pomme HVE locale</p>	<p>jeudi 14 novembre</p> <p>Carottes bio râpées vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Chou fleur à la béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>vendredi 15 novembre</p> <p>Salade batavia et vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise au boeuf bio maison</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Banane bio</p>
<p>lundi 18 novembre</p> <p>Céleri bio rémoulade</p> <p>Roti de porc Label Rouge</p> <p>Petits pois CE2 au jus</p> <p>Camembert bio</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>mardi 19 novembre</p> <p>Macédoine CE2 vinaigrette au fromage blanc et curry</p> <p>Omelette</p> <p>Frites</p> <p>Emmental bio</p> <p>Pomme HVE</p>	<p>jeudi 21 novembre</p> <p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Epinards hachés CE2 à la béchamel</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Poire locale</p>	<p>vendredi 22 novembre</p> <p>Salade de pâtes locales Marco Polo</p> <p>Boulettes au boeuf sauce aux épices mexicaines</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Vache qui rit bio</p> <p>Flan cuisiné par nos chefs</p>
<p>lundi 25 novembre</p> <p>Batavia locale et vinaigrette</p> <p>Brandade</p> <p>de colin MSC</p> <p>Gouda bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>mardi 26 novembre</p> <p>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</p> <p>Roti de boeuf bio et ketchup</p> <p>Carottes CE2 persillées</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Clémentine label global gap</p>	<p>jeudi 28 novembre</p> <p>Oeuf dur label MEA mayonnaise</p> <p>Colombo de pois chiches</p> <p>Riz créole</p> <p>Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin</p> <p>Purée de pommes HVE</p>	<p>vendredi 29 novembre</p> <p>Potage potiron</p> <p>Sauté de porc label BBC sauce au thym</p> <p>Chou fleur CE2 persillé</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane bio</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio





Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 décembre 2024 au 03 janvier 2025



lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Salade de pommes de terre bio à l'échalote	Betteraves locales bio vinaigrette	Potage de légumes	Carottes bio locales râpées vinaigrette
Sauté de dinde BBC sauce curry	Colin MSC sauce homardine	Cordon bleu	Chili
Haricots verts CE2 persillés	Coquillettes bio au beurre	Epinards branches CE2 à la béchamel	sin carne
Petit cotentin nature	Camembert	Mimolette	Crème anglaise locale
Crème dessert vanille	Ananas au sirop	Clémentine Global Gap	Gâteau aux pépites de chocolat
lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Céleri bio rémoulade	Saucisson à l'ail	Crêpe au fromage	Salade verte au maïs
Poisson pané MSC et citron	Paupiette à la dinde sauce crème	Curry de patate douce	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise
Purée de chou fleur	Bâtonnets de carottes CE2 au beurre	Semoule bio	Printanière de légumes CE2
Brie	Pont l'évêque AOP	Yaourt nature sucré	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat	Kiwi	Clémentines	Milkshake
Repas de Noël			
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Chou blanc local vinaigrette et croûtons	Potage potimarron	Salade verte locale vinaigrette	Charcuterie de Noël
Nuggets de volaille	Tarte aux légumes	Brandade	Emincé de poulet sauce de Noël
Tortis bio au beurre	Salade batavia et vinaigrette	de colin MSC et saumon MSC	Pommes pins
Petit trôo de la laiterie de Montolre (local)	Chanteneige	Tomme grise	Clémentine Global Gap
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé	Kiwi	Bûche de Noël
lundi 23 décembre	mardi 24 décembre	jeudi 26 décembre	vendredi 27 décembre
Segment de pomeles	Salade batavia au maïs et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betterave bio vinaigrette
Cordon bleu	Tortis bio	Tarte au fromage	Poisson pané MSC et son citron
Chou fleur persillé	sauce bolognaise au boeuf	Salade batavia et vinaigrette	Purée de pommes de terre
Vache picon	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Fromage
Yaourt aromatisé bio	Tarte au chocolat	Pomme HVE	Clémentine label global gap
lundi 30 décembre	mardi 31 décembre	jeudi 02 janvier	vendredi 03 janvier
Potage potiron	Médailon de surimi mayonnaise	Salade batavia et vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette
Boulettes végétariennes sauce orientale	Roti de dinde sauce forestière	Beignets de calamar	Saucisse fumée
Semoule bio	Pommes Duchesse	Ratatouille	Coquillettes bio
Chanteneige	Petit cotentin	Buchette de lait mélangé	Emmental râpé bio
Poire HVE	Eclair au chocolat	Mousse au chocolat	Clémentines label Global Gap

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année

