

Menus novembre 2018

Scolaire - déjeuner

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade de haricots verts Escalope de dinde à l'italienne <i>Filet de hoki pané</i> Risetti tomate Vache Picon Fruit	Concombre Vinaigrette maison Rôti de boeuf champêtre <i>Pané de blé emmental épinard</i> Petit pois carottes Petit cotentin Liégeois chocolat	Salade carnaval Normandin de veau à la crème <i>Pané de blé emmental épinard</i> Cordiale de légumes Forme Petit Suisse nature Tartelette tutti fruiti	Céleri remoulade Chipolatas grillées <i>Escalope de thon crème et curry</i> Lentilles Fromage frais aux fruits BIO Pomme	Salade mêlée Lasagne ricotta épinard Saint Môret Flamby chocolat
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Carottes jaunes râpées Sauté de porc sauce chasseur <i>Hoki grillé au citron</i> Petit pois paysanne Domalaité Fruit	Salade Waldorf Fondant de langue de boeuf sauce tomate <i>Omelette</i> Riz créole Petit cotentin Purée de pêche	Friand fromage Emincé de dinde à la normande <i>Quenelles végétariennes</i> Haricots beurre persillés Camembert Fruit	Animation Savoie Salade aux croutons Tartiflette savoyarde Lasagne ricotta épinard Six de Savoie Mousse crème de marron	Tomates en salade Lasagne de saumon <i>Ravioli 6 légumes</i> Boursin Fromage frais aux fruits BIO
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Terrine aux deux poissons <i>Salade mêlée</i> Aiguillette de poulet panée Corn Flakes <i>Crêpe aux champignons</i> Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Tarte au citron	Salade iceberg couscous <i>Friand aux fruits de mer</i> Légumes / semoule couscous Vache Picon Clémentines	Potage aux quatre légumes boudin blanc <i>Plein filet colin lieu au bouillon</i> Potatoes et légumes poêlés Yaourt nature Fruit	Choux rouge Rôti de boeuf au jus Pépites de poisson meunière <i>Mini penne au beurre</i> Saint Môret Coupelle de fruit des îles	Ballotine de volaille <i>Terrine aux trois légumes</i> Poisson frais <i>Steak de soja</i> Duo de carottes cuisinées à l'ancienne Kiri Compote de pomme BIO
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade mêlée Hachis parmentier "MAISON" <i>Lasagne de saumon</i> Yaourt nature sucré Fruit	Concombre a la creme Pot au feu <i>Ravioli 6 légumes</i> Emmental Flan nappé caramel BIO	Chou blanc vinaigrette Escalope viennoise au citron <i>Tortillas oignon/pomme de terre</i> Pomme de terre et épinards à la crème Camembert Banane	Salade de betteraves Saucisse de volaille <i>Pépites de poisson meunière</i> Haricots blancs à la tomate Mini Babybel Pomme	Céleri à la Vache qui rit Blanquette de poisson à l'ancienne <i>Quenelles végétariennes</i> Nouilles Edam à Danette pistache

TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional



sans viande

sans poisson

