

# Menus Scolaires

Semaine 45 du 4 au 8 Novembre 2019

## Menus Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macedoine de légumes à la mayonnaise	<b>Salade verte</b> vinaigrette	Crêpe au fromage	<b>Céleris rapé</b> rémoulade	Chou rouge vinaigrette
	Betterave vinaigrette	Avocat et vinaigrette	Friand au fromage	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette	Brocolis à la vinaigrette
Plat	Raviolis	 <b>Saucisse de Toulouse</b>	Boulettes végétales sauce champignon	 Sauté de poulet sauce moutarde	Parmentier de <b>poisson</b>
Accompagnement		Lentilles aux carottes	Brocolis	Haricot verts vapeur	
Plat sans viande	Nuggets végétariens	<b>Dos de colin</b> sauce gingembre	Pané fromager		
Produit laitier	Bleu individuel Gouda individuel	Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre Brie	Crème anglaise	<b>Edam BIO</b> Maasdam
Dessert	Compote de pomme poire individuelle Compote de pomme banane individuelle	Choix de fruit de Saison	<b>Banane BIO</b> <b>Kiwis BIO</b>	Gâteau à la vanille	Liégeois chocolat Liégeois vanille

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

### Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 46 du 11 au 15 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Férié</b>	Betteraves vinaigrette	Salade iceberg et vinaigrette	Soupe d'endive	Salade de pâte
		Pomelos et sucre	Haricots beurre à la vinaigrette		Salade de pomme de terre
Plat		 Moelleux de bœuf	Filet de <b>hoki</b> sauce crème	 Carbonnade de bœuf	Omelette nature
Accompagnement		Ratatouille	<b>Riz BIO</b>	Pomme noisette	Chou fleur persillé
Plat sans viande		Filet de <b>hoki</b> pané		Quenelle nature sauce carbonnade	
Produit laitier		Suisse aromatisé Yaourt sucré	Chantailou ail et fines herbes Petit moulet nature	<b>Maasdam BIO</b> Tomme Noire	Yaourt aromatisé Petit suisse sucré
Dessert	Gaufre liégeoise Madelaine	Crème caramel Crème vanille	Compote de <b>pomme fraîche</b> et son spéculos	<b>Kiwi BIO</b> Fruit de saison	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*

\* Sous réserve des approvisionnements



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

## Menu Végé

## Repas Russie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	 Rosette de Lyon et cornichons œufs durs mayonnaise	<b>Carottes rapées</b> vinaigrette à l'orange <b>Céleris râpés</b> fromage blanc mayonnaise	Salade russe (pomme de terre, oignons, cornichons, mayonnaise)	Betterave vinaigrette Chou blanc vinaigrette	Pizza au fromage
<b>Plat</b>	Nuggets de poisson	Boulettes végétariennes sauce tomate	 Bœuf façon stroganoff	Carbonara de lardons de volaille	 <b>Rôti de porc</b> sauce oignons
<b>Accompagnement</b>	Epinards Béchamel	<b>Semoule BIO</b>	Petits pois	<b>Coquillettes BIO</b>	Duo carottes et navets
<b>Plat sans viande</b>			Morceaux de <b>colins</b> sauce stroganoff	Carbonara végétarienne	Omelette
<b>Produit laitier</b>	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Petit moulé nature Vache qui rit	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	Carré de Ligeuil Colomiers	Fromage blanc nature (seau) + sucre Velouté aux fruits mixés
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	Flan chocolat Flan nappé au caramel	Cigarette russe 2	Compote pomme-coing individuelle Compote pomme individuelle	Choix de fruit de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

### Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	Menu Végé		Repas médiéval		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées et maïs vinaigrette à l'huile	Salade mélangée et vinaigrette	Taboulé BIO	Paté de campagne	Potage façon cultivateur
	Coleslaw à la mayonnaise	Avocat vinaigrette	Salade de pomme de terre	Rouleau de surimi et mayonnaise	
Plat	Quenelle nature sauce crème	Paupiette de veau au jus	Rôti de bœuf sauce brune	Le brouet de volaille	Sauté de porc sauce catalane
Accompagnement	Petits pois aux oignons	Riz BIO	Haricots beurre persillés	Gratin poireaux pomme de terre	Macaronis
Plat sans viande		Omelette	Crêpe aux champignons	Calamars à la romaine	Dos de colin sauce catalane
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre Camembert	Gouda Emmental	Suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Yaourt fermier sucré	Vache qui rit Chantailou ail et fines herbes
Dessert	Mousse au chocolat au lait Flan au chocolat	Compote pomme poire individuelle Compote pomme individuelle	Choix de fruit de saison	Gâteau du chef au miel et à la noisette	Banane BIO Fruit de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

## Repas Reine des neiges

## Menu Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	<b>Céleris</b> rémoulade <b>Chou blanc</b> vinaigrette	Le met préféré de Sven : <b>Carottes rapées</b> à la vinaigrette au fromage blanc	Maïs & Haricots rouges vinaigrette Salade de lentilles vinaigrette à la coriandre	Potage Crécy Betterave vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette Endives aux dés de fromage
<b>Plat</b>	<b>Filet de lieu</b> sauce citron	 Boulette de bœuf sauce Arendelle : Sauce brune, échalote, aïrelles	 Rôti de dinde au jus	 Jambon + Ketchup	Hachis parmentier végétarien
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	Ana et Elsa : Purée de potiron	Choux fleur béchamel	<b>Coquille BIO</b>	
<b>Plat sans viande</b>		Boulette végétarienne sauce Arendelle	Omelette	Pané fromager	
<b>Produit laitier</b>	Camembert Pont l'évêque		<b>Maasdam BIO</b> Mimolette	Yaourt nature & sucre Yaourt aux fruits mixés	<b>Emmental individuel BIO</b> Saint Paulin
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat Liégeois au chocolat	L'île d'Olaf : Ile flottante et crème anglaise	Compote <b>pomme</b> ananas fraîche	<b>Banane BIO</b> Fruit de saison	Choix de fruits de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

### Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

## Menu Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave vinaigrettes	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette au citron	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage de potimarron	Chou rouge vinaigrette
	Avocat viniagrette	<b>Céleri</b> sauce fromage blanc au curry	Chou fleur vinaigrette persillée	Chou fleur vinaigrette persillée	Concombre bulgare
Plat	Couscous végétarien (boulettes végétariennes, semoule, légumes couscous)	 Steak haché de bœuf	<b>Filet de lieu</b> sauce crème	 Nuggets de poulet	Pizza au fromage
Accompagnement		Potatoes	<b>Coquille BIO</b>	Epinards béchamel	<b>Salade verte</b>
Plat sans viande	Galette de soja provençale		Nuggets de blé végétariens		
Produit laitier	<b>Camembert BIO</b> Bûchette mi-chèvre	Saint Paulin Edam	Emmental râpé	Suisse aromatisé Yaourt nature sucré	Flan chocolat / Creme chocolat & sa tranche de pain d'épice
Dessert	Liégeois Vanille Liégeois Chocolat	<b>Kiwis BIO</b> <b>Banane BIO</b>	Compote pomme-banane individuelle Cocktail de fruits en sirop	Gateau au yaourt	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

### Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de  
l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche  
Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Végé VENDREDI
Entrée	<b>Haricots vert BIO</b> vinaigrette Endives vinaigrette croutons	Œuf dur mayonnaise  Pâté de foie	Potage poireaux & pomme de terre Poireaux vinaigrette	✨ <b>Repas de Noël</b> ✨	<b>Betterave vinaigrette BIO</b> Haricots beurre vinaigrette à l'ail
Plat	<b>Dos de colin</b> sauce nantua	 Cordon bleu	Normandin de veau sauce marengo		Nuggets végétariens
Accompagnement	Pommes vapeur persillées	Petits pois & carottes	<b>Semoule BIO</b>		Purée de potiron
Plat sans viande	Pané fromager		<b>Filet de lieu</b> sauce marengo		
Produit laitier	Suisse nature & sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Gouda	Tomme noire Carré fondu		Fromage blanc nature & sucre Suisse aromatisé
Dessert	Compote de pomme individuelle Poire au sirop	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	<b>Banane BIO</b> Fruit de saison		Sablé de Retz
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.					

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de  
l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.