



Menus du 06 au 10 novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Chanteneige	Lait / Pain Compote pomme poire	Lait / Pain Pomme / Biscuit	Lait / Pain Beurre / Chocolat	Lait / Pain Petits suisses chocolat
ENTREES	Betteraves * vinaigrette Haricots verts * mimosa Mais * rémoulade  	Croisillon aux champignons	Œuf à la coque	Tomate vinaigrette Salade de champignons aux noisettes  Rémoulade de carmines 	Velouté Dubarry  « Fait Maison »
PLATS ET GARNITURE	Tarte thon et tomate  NORMANDIE  Laitue	Jambon braisé sauce moutarde Jambon de dinde Dosfish de poisson  Cordiale de légumes	Escalope de dinde au curry Crousti-fromage Gratin de brocolis *  	Langue de bœuf cornichon  Saumon sauce crème Purée de patates douces	Colin pané corn flakes  Riz à la tomate
FROMAGES ET DESSERTS	Crème dessert au chocolat Liégeois de fruits Yaourt pâtissier	Tome blanche Banane* Camembert Orange*   Tome Noire Kiwi *	Compote de fruits	 « Fait Maison » Clafoutis aux pommes	kiri Bio Raisin kiri Bio Pomme   kiri Bio Poire
Accueil du Soir	Lait / Pain Orange / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Fromage blanc vanille	Lait / Pain Brioche - Confiture	Lait / Pain Banane	Lait / Pain Compote pomme / Cassis

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 13 au 17 novembre 2023

Défi assiettes vides



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Compote pomme / fruits rouges	Lait / Pain Banane	Lait / Pain Beurre / Chocolat	Lait / Pain Fromage blanc *
ENTREES	Soupe de tomate vermicelle	Carottes râpées Bio 	Taboulé * 	Pâté de foie cornichon Rillettes de thon Saucisson ail beurre	Céleri râpé * Pamplemousse Chou rouge * 
PLATS ET GARNITURE	Omelette * sauce cerfeuil  Semoule *	Escalope de dinde cordon bleu Meunière de colin  Poêlée de ratatouille	Boulettes d'agneau Nuggets de poisson Purée verte 	Dos de lieu sauce crème  Purée de pommes de terre Bio 	Lasagne épinards tomate et chèvre  Batavia
FROMAGES ET DESSERTS	Babybel Clémentine Port salut Kiwi *  St Paulin Pomme	Petits aromatisés * Pain d'épices 	Camembert * Kiwi * 	Crème dessert chocolat Liégeois vanille Flan Caramel	Cantafras * Millefeuille 
Accueil du Soir	Lait / Pain Raisin / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt aromatisé	Lait / Pain Beignet framboise	Lait / Pain Pomme	Lait / Pain Gaufre / confiture

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 20 au 24 novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Délice à l'emmental	Lait / Pain Compote pomme / fraises	Lait / Pain Gaufre / confiture	Lait / Pain Kiri *	Lait / Pain Petits suisses aux fruits
ENTREES	Coleslaw Salade blanche Endive 	Pamplemousse orange Concombre Radis beurre 	Friand fromage	Velouté de butternut/courgette « Fait Maison »	Œuf Mayonnaise Sardine au citron Rillettes cornichon
PLATS ET GARNITURE	Steak haché sauce poivre Saumon sauce poivre Ebly * aux petits légumes 	Chipolatas Merguez Crêpe fromage Frites	Poulet rôti Omelette * Haricots verts * 	Poisson pané meunière Chou fleur * 	Timbale Veggie façon Milanaise « Fait Maison »
FROMAGES ET DESSERTS	Lait gélifié chocolat Fromage blanc vanillé Yaourt fermier	Boursin Glace	Yaourt aromatisé	Petit suisse Chouquette « Fait Maison »	Emmental Poire au sirop Cœur d'edam Abricot au sirop Emmental Ananas au caramel
Accueil du Soir	Lait / Pain Banane / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Lait gélifié chocolat / Biscuit	Lait / Pain Compote à boire	Lait / Pain Raisin / Confiture	Lait / Pain Compote pomme/Ananas

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 27 novembre au 01 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Boursin nature	Lait / Pain Compote pommes coing	Lait / Pain Clémentines / Chocolat	Lait / Pain Pik et croq / Confiture	Lait / Pain Yaourt à boire
ENTREES	Croisillon au fromage	Samoussa de légumes	Soupe de tomate	Chou blanc rémoulade Carottes râpées  Avocat mayonnaise	Velouté de carottes
PLATS ET GARNITURE	Œuf dur à la crème Epinards pommes de terre	Rôti de porc au cidre Rôti de dinde au cidre Nuggets de poisson  Haricots verts *  	Blanquette de poisson  Blé *  	Gigot d'agneau Steak fromager Flageolets	Lieu sauce tomate  Quinoa *  
FROMAGES ET DESSERTS	Pomme *   Ananas Kiwi *  	Compote pomme/Banane Pêche au sirop Quetsches au sirop	Six de Savoie Orange	Yaourt nature *   Fromage Blanc *   Petits suisses nature *	Fromage blanc Confiture Liégeois vanille Crème café
Accueil du Soir	Lait / Pain Banane / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt fermier	Lait / Pain Pain au lait / Confiture	Lait / Pain Clémentines / Miel	Lait / Pain Compote pommes bananes

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 04 au 08 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Samos	Lait / Pain Compote pommes bananes	Lait / Pain Orange	Lait / Pain Croclait	Lait / Pain Fromage blanc aux fruits
ENTREES	Endive Céleri sauce moutarde Pamplemousse ananas	Filet de Maquereau Saucisson ail cornichon Pâté de campagne	Macédoine de légumes	Velouté de légumes et tomate	Duo de crudités Radis beurre Salade blanche
PLATS ET GARNITURE	Rougail saucisse Saucisse de volaille Aiguillettes de blé et légumes Riz et carottes *	Cappelletis aux fromages	Petit brin de veau à la provençale Lieu à la provençale Purée *	Emincé de bœuf Strogonoff Tarte au fromage Lentilles *	Lasagnes de thon Laitue
FROMAGES ET DESSERTS	Entremets chocolat Yaourt à la vanille Yaourt Bulgare	Barre glacée ou petit pot de glace	Crème dessert vanille	St Moret Pomme* Kiri Banane* Samos Clémentines*	Camembert * Gâteau au chocolat
Accueil du Soir	Lait / Pain kiwi / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt aromatisé	Lait / Pain Crêpe / jus de pomme	Lait / Pain Confiture / Banane	Lait / Pain Compote pommes vanille

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 11 au 15 décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Croclait bio	Lait / Pain Compote pommes fraises	Lait / Pain Yaourt aromatisé	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Crème vanille
ENTREES	Riz à la Niçoise Taboulé Bio Quinoa 	Nems aux légumes	Cake Chèvre courgette  « Fait Maison »	Crème de petits pois Bio 	Salade Carnaval Carottes râpées Salade Waldorf 
PLATS ET GARNITURE	Hachis végétal  Batavia  « Fait Maison »	Sauté de bœuf à la Thai Meunière de colin  Nouilles sautées aux légumes d'Asie 	Navarin d'agneau Omelette bio  Haricots blancs	Poulet curry Coco Crousti fromage  Riz 	Saumon Tiska masala Blé * 
FROMAGES ET DESSERTS	Croclait Bio Pancake Pomme 	Ananas Clémentines Orange	Glace	Edam Pomme Délice de chèvre Kiwi Mimolette à croquer Banane	Poire chantilly Compote de pommes coing Reine Claude au sirop
Accueil du Soir	Lait / Pain Clémentines / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Petits suisses chocolat	Lait / Pain Orange / Chocolat	Lait / Pain Confiture / Pomme	Lait / Pain Compote pommes framboise

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 18 au 22 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Chanteneige	Lait / Pain Compote pommes poires	Lait / Pain Muffin chocolat	Lait / Pain babybel	Lait / Pain Fromage blanc *
ENTREES	Betteraves au fromage blanc Mousse colorée brocolis-carottes Haricots verts mimosa 	Potage 3 légumes 	Chou Chinois fromager 	Repas de fin d'année Repas de fin d'année Repas de fin d'année	Macédoine mayonnaise
PLATS ET GARNITURE	Poisson meunière  Pommes rissolées / Ketchup	Nuggets végétal   Petits pois cuisinés *	Pilons de poulet à l'ail Crêpe fromage Brunoise de légumes	Repas de fin d'année Repas de fin d'année Repas de fin d'année Repas de fin d'année	Spaghetti au thon 
FROMAGES ET DESSERTS	Orange Ananas Pomme 	Crème de gruyère Liégeois chocolat Carré frais Crème vanille Chanteneige Yaourt brassé	Tarte aux pommes	Repas de fin d'année Repas de fin d'année Repas de fin d'année	Tome noire Clémentines * Edam Banane *  Tome noire Kiwi *
Accueil du Soir	Lait / Pain Poire / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Crème vanille	Lait / Pain Jus d'orange / Banane	Lait / Pain Confiture / Pomme	Lait / Pain Compote pommes Fraises

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites