

	LUNDI 07 Novembre	MARDI 08 Novembre	MERCREDI 09 Novembre	JEUDI 10 Novembre MENU GRECQUE	VENDREDI 11 Novembre
Entrée	Salade verte	Pizza au fromage	Endives en salade	Carottes tzatziki	FERIE
Plat principal	Lasagnes bolognaises	Filet de lieu sauce safranée	Rôti de veau au jus	Poulet au citron	
	Lasagnes aux légumes	Cromesquis tartare	Yummy texas au jus	Emincé blé pois chiches au citron	
Accompagnement		Poêlée de légumes	Grains de blé	Epinards à la féta	
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt à la grecque	
Dessert	Compote de fruits	Fruit	Crème dessert chocolat	Gâteau de riz aux raisins	
	LUNDI 14 Novembre	MARDI 15 Novembre	MERCREDI 16 Novembre	JEUDI 17 Novembre	VENDREDI 18 Novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Coleslaw	Haricots verts vinaigrette	Pomelos	Terrine de légumes mayonnaise
Plat principal	Sauté de poulet	Quenelles de brochet sauce champignons	Rôti de porc aux oignons	Filet de poisson meunière	Chili sin carné
	Egrené végétal sauce tomate	Quenelles nature sauce champignons	Boulettes pané de blé au jus	Stick de blé pois pané	
Accompagnement	Semoule	Salsifis persillés	Lentilles	Chou-fleur à la crème	Riz pilaf
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc aux fruits	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mini muffin	Fruit	Flan nappé caramel	Fruit
	LUNDI 21 Novembre	MARDI 22 Novembre	MERCREDI 23 Novembre	JEUDI 24 Novembre	VENDREDI 25 Novembre
Entrée	Macédoine vinaigrette	Salade iceberg	Croisillon champignons	Endives Edam	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Saucisse	Filet de poisson fines herbes	Pot-au-feu	Omelette	Haut de cuisse de poulet rôti
	Steak de soja à la provençale	Pané de blé-emmental-épinards au jus	Pot-au feu au gruyère		Croq veggio au fromage
Accompagnement	Haricots blancs à l'ail	Coquillettes	(Légumes pot-au-feu)	Purée de potiron	Pommes de terre boulangères
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Petit suisse et sucre	(Edam)	Fromage
Dessert	Fruit	Abricots au sirop	Fruit	Tarte aux pommes	Liegeois de fruits
	LUNDI 28 Novembre	MARDI 29 Novembre	MERCREDI 30 Novembre	JEUDI 01 Décembre	VENDREDI 02 Décembre
Entrée	Mâche	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes mimolette	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
Plat principal	Blanquette de veau	Rôti de porc au jus	Filet de lieu sauce paprika	Sauté de bœuf tapenade	Filet de hoki sauce crustacés
	Blanquette de tofu	Fingers de soja aux 3 graines	Nem aux légumes	Boulettes haricot-flageolet au jus	Quenelle en sauce
Accompagnement	Boullgour	Purée de céleri	Carottes vichy	Polenta	Poêlée villageoise
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc aux fruits	Fromage	Fromage	Crème anglaise
Dessert	Compote de pomme	Fruit	Fruit	Fruit	Brownie

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

