



MENU SCOLAIRE goûter sp-sv



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade des Andes	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Accras de poisson
Saucisse fumée	Bœuf aux carottes (PC) 	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt aromatisé	Chantailou	Yaourt nature	Candadou
Fruit de saison 	Ananas au sirop	Clafoutis poires et amandes 	Madeleine 	Fruit de saison
S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/V: Accras de poisson

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Velouté de légumes	Salade de pâtes	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
Escalope de poulet à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC) 	Poisson poêlé au beurre
Petits pois-carottes		Mijoté de légumes		Pommes darphins
Emmental	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Petit suisse nature	Yaourt sucré
Gaufre liégeoise	Cookies vanille pépites au chocolat 	Gâteau au chocolat 	Fruit de saison	Mousse au chocolat
S/V: Pizza / Poisson en sauce			S/V: Falafel en sauce	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Sardines au beurre	Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo 	Pané fromager	Poulet rôti	Paëlla (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles	Purée de carottes		Haricots verts
Rondelé	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage ovale
Compote de pommes		Gâteau au yaourt 	Fruit de saison	Flan nappé caramel
S/V: Marmite de poisson		S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	S/V: Paëlla de la mer / Poisson sauce aux olives	S/V: Salade piémontaise sans viande

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE 2023/2024


SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine* 	Salami*	Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Rôti de veau au thym	Rôti de bœuf à la lyonnaise 	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon
Cocos mijotés	Beignets de courgettes	Pommes rissolées	Fruit de saison	Gratin d'épinards
Petit suisse aux fruits 	Chanteneige	Gouda		Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Far breton 		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Macedoine vinaigrette / Poisson meunière		

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

