



SCOLAIRE

LUNDI

02-nov

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN

SEMAINE du

MARDI

03-nov

2-nov.-20

MERCREDI

04-nov

AU



6-nov.-20

JEUDI

05-nov

VENREDI

06-nov

Terrine de campagne cornichons	 Carottes Bio râpées citronnées	Salade mélange aux croustons vinaigrette balsamique	Chou rouge émincé au jambon de volaille	Crème de potiron
Filet de poulet jus à l'estragon	 Steak de soja sauce tomate basilic	Rôti de veau sauce Andalouse	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Filet de saumon sauce oseille
Courgettes Bio et pommes vapeur	 Semoule	Gratin de chou-fleur	Torsades Bio	Poêlée de légumes
Coulommiers	 Yaourt Bio brassé nature + sucre	Bûche du Pilat	Fourme d'Ambert AOP	Fromage blanc Bio + sucre
Fruit de saison	 Compote pomme Bio	Salade de fruits Acapulco	Liégeois vanille	Fruit de saison
<b>GOÛTERS</b>				
Petit suisse aromatisé Compote de pommes Croissant	Lait chocolat Fruit de saison Pain + vache qui rit	Yaourt nature sucré Jus d'ananas Gaufre x1	Petit suisse sucré Fruit de saison Madeleine x1	Gélatifé chocolat Jus de pomme Petits beures x2

## LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine  
française



Agriculture Biologique  
Europe



La coopérative Bio  
d'Ile de France



Agriculture raisonnée



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat végétarien



Pêche responsable



SCOLAIRE

SEMAINE du

9-nov.-20

AU

13-nov.-20

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

09-nov

10-nov

11-nov

12-nov

13-nov

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

Menu d'automne

 <b>Pomelos + sucre</b>	<b>Iceberg Bio vinaigrette</b> 	<b>Férialé</b>	 <b>Velouté de courge et muscade au cantadou</b>	<b>Concombres au fromage blanc et aux herbes</b>
 <b>Chili sin carne et riz</b> (Haricots rouges, maïs, poivrons, tomates)	<b>Hachis Parmentier de poisson</b> 	<b>Férialé</b>	   <b>Longe de porc demi-sel à la moutarde à l'ancienne</b>	  <b>Sauté de bœuf aux oignons</b>
 <b>Montorgueil Bio</b> 	<b>Babybel Bio</b> 	<b>Férialé</b>	<b>Pommes de terre campagnardes</b>	<b>Brocolis Bio sautés</b> 
 <b>Compote pomme fraise Bio</b> 	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Férialé</b>	<b>Yaourt aromatisé vanille Bio</b> 	<b>Petit suisse fruité Bio</b> 
<b>Flan</b> <b>Jus de pomme</b> <b>Galette bretonne</b>	<b>Lait nature</b> <b>Fruit de saison</b> <b>Pain / confiture</b>	<b>Férialé</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b> <b>Fruit de saison</b> <b>Brioche</b>	<b>Yaourt aromatisé</b> <b>Jus d'orange</b> <b>Fourré chocolat x1</b>

GOÛTERS

LÉGENDE

 <b>Label Rouge</b>	 <b>Plat végétarien</b>	 <b>Haute valeur environnementale</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Viande de porc français</b>
 <b>Pêche responsable</b>	 <b>Agriculture Biologique Europe</b>	 <b>Viande bovine française</b>	 <b>Agriculture raisonnée</b>	



# LE MENU DE LA SEMAINE

**SCOLAIRE**

**LUNDI**

16-nov

**SEMAINE du**

**MARDI**

17-nov

**16-nov-20**

**MERCREDI**

18-nov

**AU**

**20-nov-20**

**JEUDI**

19-nov











**VENDREDI**

20-nov

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

<p>Potage St Germain Bio (Pois cassés)</p> 	<p>Coleslaw Bio</p> 	<p>Salade de mâche mimosa et tomate cerise</p> 	<p>Saucisson sec + cornichons</p>	<p>Salade d'endives Bio vinaigrette au miel</p> 
<p>Rôti de veau sauce forestière</p>  	<p>Risotto de coquillettes Bio au jambon</p>	<p>Tarte au butternut et chèvre</p> 	<p>Filet de lieu sauce Nantua (Béchamel, bisque de homard)</p> 	<p>Escalope de dinde jus à l'estragon</p> 
<p>Poêlée maraîchère</p> 	<p>Pont l'évêque AOP</p> 	<p>Petit suisse sucré</p> 	<p>Petit pois Bio</p> 	<p>Chou-fleur à la crème</p>
<p>Fromage frais demi-sel</p>	<p>Crème dessert chocolat Bio</p> 	<p>Salade de fruits frais</p> 	<p>Vache picon</p>	<p>Camembert Bio</p> 
<p>Fruit de saison</p> 	<p>Fromage blanc sucré Jus de fruit Barre bretonne 40g</p>	<p>Petit suisse sucré Compote à boire Madeleines x1</p>	<p>Lait nature Fruit de saison Céréales 30g</p>	<p>Mousse au chocolat Jus multi-fruits Biscuit petit beurre x2</p>
<p>Fruit de saison Bio</p> 	<p>Yaourt sucré Compote de pomme Pain / confiture</p>	<b>GOÛTERS</b>		

## LÉGENDE

	Label Rouge		Viande bovine française		Agriculture Biologique Europe		Recette du chef		Appellation d'Origine Protégée
	Agriculture raisonnée		Bleu Blanc Cœur		Plat végétarien		Pêche responsable		La coopérative Bio d'Ile de France



# LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

LUNDI

23-nov

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN

SEMAINE du

MARDI

24-nov

23-nov.-20

MERCREDI

25-nov

AU

27-nov.-20

JEUDI

26-nov

VENDREDI

27-nov

 Céleri rémoulade	Maquereau à la tomate	Carottes Bio vinaigrette balsamique 	Potage Bio poireaux pommes de terre + râpé 	Concombres vinaigrette
 Gnocchis emmental champignons	Chipolata   	Filet de cabillaud à l'estragon et olives noires 	Sauté de poulet tandoori 	Goulasch à la hongroise 
 Carottes sautées aux oignons 	Lentilles vertes cuisinées	Purée de pomme de terre 	Haricots verts extra-fins 	Riz Bio 
 Yaourt velouté aux fruits mixés	Tomme blanche	Rouy	Fromage blanc de campagne + cassonade	Cantal AOP 
 Ananas au sirop	Fruit de saison Bio 	Compote de pomme Bio 	Chou vanille	Kaki
<b>GOÛTERS</b>				
Lait nature Fruit de saison Viennoiserie	Fromage blanc aux fruits Jus de pomme Pain / pâte à tartiner	Petit suisse aromatisé Fruit de saison Gaufrette chocolat x1	Géllifié caramel Jus multi fruits Galette bretonne x2	Yaourt sucré Compote pomme abricot Génoise framboise x1

## LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine française



Agriculture Biologique Europe



Viande de porc français



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture raisonnée



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Pêche responsable