



## MENU SCOLAIRE goûter sp-sv



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Concombres à la crème 	Salami*
Emincé de poulet mariné	Bœuf aux carottes (PC)	Bouchée à la reine	Omelette	Filet de colin papillote
Haricots verts		Courgettes persillées	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche	Camembert	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		

 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

S/P : Sans Porc



- 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
Pizza	Velouté de légumes	Pâté de campagne*	Duo de chou	Tomates vinaigrette
Paupiette de dinde à la cocotte	Raviolini ricotta épinards (PC)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC) 	Poisson poêlé au beurre
Beignets de brocolis		Mijoté de légumes		Riz
Emmental	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Kiri	Yaourt sucré
Fruit de saison	Cookies vanille pépites au chocolat	Fruit de saison	Gâteau de semoule	Mousse au chocolat
<b>S/V:</b> Pizza / Poisson en sauce		<b>S/P:</b> Pâté de volaille <b>S/V:</b> Salade de pâte / Omelette au fromage	<b>S/P:</b> Cassoulet au poulet (pc) <b>S/V:</b> Falafel en sauce	

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- S/V :** Sans Viande      **S/P :** Sans Porc  
 - 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
Potage	Œuf dur mayonnaise	Sardines au beurre	Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marenge	Pané fromager	Boudin blanc à l'orange	Paëlla (PC) 	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles	Purée de carottes	Mimolette	Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes		Gâteau au yaourt		Flan nappé caramel 
S/V: Marmite de poisson		S/P: Poulet rôti S/V: Boulette 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:**

**Salade piémontaise:** Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc




- 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*	Macédoine vinaigrette	Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Rôti de bœuf à la lyonnaise	Couscous végétal (PC) 	Feuilleté de poisson beurre blanc
Ratatouille et pommes de terre	Gratin de légumes	Pommes rissolées	Fruit de saison	Gratin d'épinards
Pont l'évêque	Yaourt à boire	Faisselle		Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Fruit de saison	 Far breton		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: 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

S/P : Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc