



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

25/11

Menu végétarien
Salade batavia au fromage
bûchette type chèvre

Gnocchis crème de fromage
Julienne de légumes au cumin



Edam

Yaourts aromatisés
Où
Yaourts nature sucré

MARDI

26/11

Carottes râpées vinaigrette persil



Rôti de porc jus aux herbes
Gratin de chou-fleur et
Pommes de terre



Fromage
Type emmental

Choux vanille façon profiterole

MERCREDI

27/11

Salade vosgienne
(Lardons et croutons)

Pizza trois fromages



Croc lait

Clémentine



JEUDI

28/11

Chou blanc au curry mayonnaise



Cordon bleu de volaille
Papillons

Fromage à tartiner
(Petit moulé nature)

Mini beignets parfum chocolat ou
nature

VENDREDI

29/11

Soupe de légumes



Poisson meunière et citron
Carottes vichy
Semoule

Mimolette

Fruit du jour



LÉGENDE



De saison



Plat
végétarien



Le Porc Français



Soupe du
chef



Recette du
chef



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI

02/12

Céleri-rave râpé rémoulade



Paupiette de veau au jus
Poêlée brocolis
Blé créole

Tomme blanche

Muffins nature pépites chocolat
Crème anglaise

MARDI

03/12

Salade de mâche et noix



Saucisses francfort ou fumée
Pomme de terre boulangère
Purée d'épinards

Croûte noire

Fruit du jour



MERCREDI

04/12

Salade d'artichauts

Cuisse de poulet rôtie
Quinoa aux courgettes

Camembert

Salade ananas kiwi clémentine

JEUDI

05/12

Menu végétarien
Feuilleté au fromage

Galette lentille boulghour en dés,
purée de potiron coriandre



St Paulin

Pomme rôtie

VENDREDI

06/12

Pâté de foie cornichon



Paëlla de la mer
Riz curcuma

Types suisses au sucre

Banane



LÉGENDE



De saison



Tutti Frutti



Plat végétarien



Le Porc Français



Ceufs Plein Air



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI

09/12

Potage de légumes variés



Escalope de poulet viennoise
Haricots verts à l'ail et au persil
Pommes de terre grenailles rôties

Coulommiers

Clémentine
Fruit du jour



MARDI

10/12

Menu végétarien
Betteraves cubes vinaigrette



Spaghetti aux légumes



Brie

Yaourt nature sucre
Où
Salade ananas kiwi tutti frutti



MERCREDI

11/12

Saucisson sec et cornichons



Côte de porc laqué
Pommes Frites

Fromage blanc

Biscuit petits sablé

JEUDI

12/12

Salade batavia aux dés de
jambon



Chipolatas ou merguez grillées
Semoule et légumes de couscous

Fromage Type emmental

Beignets donuts sucre

VENDREDI

13/12

Carottes râpées vinaigrette



Poisson pané et citron
Chou-fleur sauté
Pommes au four à la crème

Petit moule ail et fines herbes

Crème dessert liégeois chocolat

LÉGENDE



De saison



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Le Porc Français



Tutti Frutti



LE MENU DE LA SEMAINE


Déjeuner




LUNDI

16/12

Macédoine au surimi et mayonnaise

 Poulet rôti aux herbes de Provence
Brocolis
Purée mousseline

Mimolette


 Poire tutti frutti
Où
Pomme bicolore

MARDI

17/12

Menu végétarien
Batavia aux croûtons et noix



Gnocchis 
Épinards sauce béchamel

Fromage frais carre

Banane



MERCREDI

18/12

Feuilleté hot-dog

Pâtes lasagnes bolognaise

Bûche chèvre vache


Clémentine



JEUDI

19/12

Repas de Noël
Mousse de poissons et toast
Salade de Noël
Pâté en croute

 Sauté de canard champignons
Boudin blanc
Filet de dinde rôti et marrons
Pomme noisette
Poêlée festive de légumes

Fromage chevretine

Bûchette glacées

VENDREDI

20/12

Salade d'endives, betterave, pomme



Colin sauce citron
Fondue de poireaux
Blé créole

Vache Picon

Flan chocolat
Liégeois vanille

LÉGENDE



De saison



Volaille Française



Plat végétarien



Tutti Frutti



Recette du chef