










Menu de Cantine du 8 Novembre au 17 Décembre 2021

	Semaine du 8 au 12 Novembre	Semaine du 15 au 19 Novembre	Semaine du 22 au 26 Novembre	Semaine du 25 au 29 Novembre
LUNDI	Crêpe au jambon Fromage Aiguillonnette de poulet sauce tomate Riz Fromage frais fruité (bio) Compote pomme-abricot	Pâtes (bio) sauce tartare Steak haché sauce jus Petits pois Coulommiers Fruit de saison	 Salade Coleslaw Sauté de porc sauce provençale Coquillettes Fromage frais fruité Crème dessert vanille	Betteraves vinaigrette (bio) Cassoulet Emmental Crème dessert saveur vanille
	Brownie, Yaourt sucré, Jus d'orange	Gaufre, Yaourt nature, Jus de pomme	Muffin chocolat, Lait, Fruit	Quatre quarts, Yaourt arôme, Fruit
MARDI	Carottes râpées vinaigrette Raviolis de légumes Brie  Crème dessert vanille	Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet rôtie Tortis Gouda (bio) Fruit de saison	Taboulé Nuggets de poulet Ratatouille (bio) Petit moulé Compote de pomme	Coquillettes cocktail (bio) Médailon de merlu sauce crème Purée de brocolis, vache qui rit Camembert Compote pomme-fraise
	Madeleine marbré, Lait, Fruit	Quatre quarts, Fromage frais sucré, Fruit	Gaufrette cacao, Gélifié vanille, Jus d'orange	Barre céréales choco banane, Lait, Fruit
MERCREDI	Salade campagnarde Jambon blanc Purée de potiron Camembert Fruit de saison	Taboulé Tomate farcie Riz Saint moret Choux choco trésor	Riz niçois (bio) Saumonette sauce poireaux Boullgour Yaourt brassé aux fruits mixés Fruit de saison	Carottes râpées et maïs Cuisse de poulet sauce basilic Patatoes campagnardes Mimolette Liégeois chocolat
	BN, Fromage frais fruité, Jus de pomme	Madeleine, Lait, Compote de pommes	Barre bretonne, Yaourt à boire, Jus d'ananas	Pain au lait, Lait chocolaté, Compote pomme-fraise
JEUDI		Salade iceberg Hot dog Frites au four Fromage frais (bio) Pommes cubes barbe à papa	Carottes râpées  Croziflette Yaourt aromatisé Fruit de saison (bio)	Achards de légumes Rôti de bœuf (bête à l'équilibre) Riz pilaf Fromage frais fruité (bio) Gâteau financier (maison)
		Gâteau fourré chocolat, Lait, Compote de poire	Galette, Lait chocolaté, Fruit	Moelleux pommes, Gélifié chocolat, Jus d'orange
 VENDREDI	Cake à l'emmental (maison) Poisson meunière Ratatouille Yaourt aromatisé Liégeois saveur chocolat	Riz aux petits légumes Bœuf (bio) sauce curry Purée de pommes de terre (bio) Yaourt sucré (bio) Purée de pommes (bio)	Macédoine mayonnaise Veau haché Haricots verts (bio) Cantal jeune AOP Beignet au chocolat	 Haricots verts vinaigrette Œufs durs Pennés Vache qui rit Fruit de saison
	Brioche tranchée, Gélifié vanille, Fruit	Rocher coco, Fromage blanc sucré, Jus d'orange	Gâteau fraise, Yaourt sucré, Jus de pomme	Napolitain, Yaourt aromatisé, Fruit
	Semaine du 4 au 10 Décembre	Semaine du 13 au 17 Décembre		
LUNDI	Carottes (bio) râpées vinaigrette Saucisse de Strasbourg Frites au four Pointe de brie Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette  Boulettes de bœuf sauce bolognaise Fusillis Gouda Fruit de saison	 <h1 style="color: red; text-align: center;">Joyeux Noël</h1> 	
	Brownie, Yaourt sucré, Jus d'orange	Gaufre chocolat, Yaourt arôme, Jus de pomme		
MARDI	Salade de blé (bio) Poulet tikka massala Semoule Tartare ail et fines herbes Crème dessert saveur vanille	Riz niçois Tarte aux fromages Purée de carottes (maison) Tartare ail et fines herbes Compote pomme-banane		
	Madeleine marbré, Lait, Fruit	Quatre quarts, fromage frais sucré, Fruit		
MERCREDI	Piémontaise Quiche Lorraine Salade composée Tomme noire Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Grignotines de porc sauce colombo Semoule Camembert Crème dessert vanille (bio)		
	BN, Fromage frais fruité, Jus de pomme	Madeleine, Lait chocolaté, Compote de pommes		
JEUDI	Terrine de poisson et pistou Blanquette de dinde Petits pois Fromage frais sucré Fruit de saison (bio)	 REPAS DE NOEL		
	Barre Muesli chocolat, Lait, Compote pomme-banane	Gâteau fourré cacao, Lait, Compote de poire		
 VENDREDI	Salade batavia Parmentier au poisson blanc et saumon Fromage frais (bio) Crème pâtissière au caramel (maison)	Duo de carotte et céleri mayonnaise Cordon bleu de dinde Haricots verts sauce tomate Six de Savoie Purée de pommes (bio)		
	Brioche tranchée, Gélifié vanille, Fruit	Rocher coco, Fromage blanc sucré, Jus d'orange		

*En rouge, les plats
Végétarien.*



Menu Bio complet

*Et toujours,
Une composante Bio par
jour*