



**MENU '4 SAISONS' DU 06 novembre 2017 AU 22 décembre 2017**  
Menus scolaires 1 composante BIO par jour

	SEMAINE DU 06 novembre AU 10 novembre	SEMAINE DU 13 novembre AU 17 novembre	SEMAINE DU 20 novembre AU 24 novembre	SEMAINE DU 27 novembre AU 01 décembre
Lundi	Salade de blé à l'orientale Sauté de porc* au jus Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomate) Gouda Fruit BIO de saison	Œufs durs mayonnaise Steak végétal Gratin de courges Fromage blanc nature Fruit BIO de saison	Cake maison au potiron Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit BIO de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Brandade maison de colin** Mimolette Fruit BIO de saison
Mardi	Pizza BIO au fromage Nuggets de poisson Purée aux trois légumes Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Betteraves en salade Cœur de merlu sauce oseille Riz BIO créole Camembert Fruit de saison	Chou rouge aux pommes Haut de cuisse de poulet rôti Blé BIO Plateau de fromages Compote de poires (ind)	Carottes râpées BIO aux raisins Filet de poulet au jus Gratin de chou fleur Vache picon <i>Charquettes</i>
Mercredi	Velouté dubarry maison Sauté de volaille au paprika Pommes de terre sautées Petit suisse BIO nature Fruit de saison	Salade d'endives Spaghettis à la carbonara* et râpé** Tomme de vache BIO Ile flottante (ind)	Macédoine Boulettes d'agneau sauce orientale Haricots rouges St Morêt Fruit BIO de saison	Friand au fromage Calamars à la romaine Flan maison de courgettes Fromage blanc BIO Fruit de saison
Jeudi	Salade verte Gratin de quenelles Brocolis BIO Babybel halloween Flan au chocolat (ind)	Salade verte Hachis parmentier BIO ** Vache picon Compote de pomme framboise (ind)	Salade de pâtes BIO Blanquette de veau à l'ancienne Carottes Vichy P'tit cointin ail et fines herbes Fruit de saison	<i>Tartiflette</i> Salade verte Tartiflette* ** Compote de pommes BIO (ind)
Vendredi	Carottes râpées BIO Paupiette de veau Farfalles Yaourt nature Compote de pommes (ind) * porc ** plat complet	Salade Océane (salade, avocat, crevettes) Curry de poisson aux fruits de mer Patates douces Yaourt BIO Smoothie banane kiwi	Velouté maison de légumes Palette de porc à la dijonnaise* Haricots beurre Fromage blanc BIO Tarte au flan pâtissier	Salade de boulghour Omelette nature BIO Epinards hachés et croûtons Yaourt nature Fruit de saison
	SEMAINE DU 04 décembre AU 08 décembre	SEMAINE DU 11 décembre AU 15 décembre	SEMAINE DU 18 décembre AU 22 décembre	
Lundi	Duo de choux (blanc et rouge) Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule BIO Chanteneige Ananas au sirop	Salade coleslaw (chou blanc et carotte) Sauté de bœuf façon bourguignon Coquillettes BIO et râpé St Marcellin Compote pomme banane (ind)	Salade de pâtes Quenelles BIO en gratin Epinards hachés et croûtons Camembert Fruit de saison	Menus Noël
Mardi	Maïs en salade Aiguillette de poulet au thym Purée de trois légumes Faisselle BIO Fruit de saison	Salade de blé à l'orientale Filet de colin sauce oseille Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Petit suisse sucré Fruit BIO de saison	Salade verte BIO Filet de lieu sauce citron Macaronis et râpé Fromage les fripons Flan vanille nappé caramel (ind)	
Mercredi	<i>Raclette</i> Salade verte BIO Assortiment de charcuterie* Pommes vapeur et fromage à raclette Compote de pomme fraise (ind)	Endives sauce tartare Steak haché au jus Frites et ketchup Carré frais BIO Paires au sirop		
Jeudi	Céleri remoulade Steak végétal BIO Carottes persillées P'tit Cointin Gâteau maison aux poires	Salade verte BIO Chipolata* Lentilles mijotées Fromage fraidou Mousse au chocolat (ind)		
Vendredi	Salade de haricots verts Sauté de volaille au curry Riz créole Tomme de Savoie Fruit BIO de saison	Velouté maison de carottes Filet de poulet aux herbes Boulghour Yaourt BIO nature Fruit de saison	Crêpe au fromage Cordon bleu Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Yaourt BIO nature Fruit de saison	