

SEMAINE DU 2 NOVEMBRE AU 6 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Betterave rouge, maïs		Salade mélangé fromage râpe	Emincés de Poireaux bio à la vinaigrette
Plat principal	Saute de Volaille sce Champ SV Omelette champ	Boulettes de soja sce tomate basilic		Chipolatas grillées SV Nuggets emmental	Poisson Meunière
Légumes	Haricots verts persillade	Pennes BIO		Purée BIO de P. de terre	Petits pois Carottes
Fromage	Petit Suisse BIO	Coulommiers		kiri	Yaourt Nature
Dessert	Pomme cuite au caramel	Poire		Kiwi	Gâteau au chocolat Maison

SEMAINE DU 9 NOVEMBRE AU 13 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Feuilleté Hot-Dog SVPanis buns Fromage	Celeri bio rémoulade		Betteraves rouges aux noix	Salade de pépinette, fèves, persil, ciboulette,
Plat principal	Sauté de Porc Sv colin holive citron	Tomate farcie SV Quenelle Nat sce champ		Colin persillé	Moelleux fromager
Légumes	Haricots plat au jus	Riz Créole		Epinards hachés à la crème	Brocolis Bio
Fromage	Carré de l'Est	Cantafrais		Vache Qui Rit BIO	Yaourt nature
Dessert	Compote de pomme BIO	Ananas frais		Banane	Tarte au chocolat

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de Blé (thon, tomates, olives)	Salade de lentilles BIO		Carottes BIO	Salade de Poireaux BIO mimosa
Plat principal	Paupiette de Dinde SV Nugget de poisson	Roulé au fromage		Sauté de Volaille sce Ketch lardons Sv colin tomate	Parmentier de Poisson Maison
Légumes	Julienne de légumes frais	(plat unique)		Haricots verts	(plat unique)
Fromage	Emmental BIO	Yaourt Nature		Camembert	Cotentin Ail et Fines Herbes
Dessert	Compote p fraise	Banane		Beignet Chocolat	Pomme locale

SEMAINE DU 7 DÉCEMBRE AU 11 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Celeris BIO rémoulade		Salade de Haricots blanc ciboulette	Pâté de Campagne SVOeuf dur mayo
Plat principal	Emincés de Bœuf Olives Sv quenelle tomate	Knacks SV colin citron		Nugget's emmental	Colin beurre citron
Légumes	Carottes à la crème	Purée à la vache qui rit		Boulgour brunoise de légumes	Petits pois
Fromage	Yaourt Nature bio	Gouda		Petits sucré	Tomme grise
Dessert	Biscuit Maison Poire chocolat	Pomme		Clémentines BIO	Flan BIO nappé caramel

SEMAINE DU 16 NOVEMBRE AU 20 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza Maison Poulette SVPizza Mozza	Carottes râpées BIO		Salade de Mâche / Œuf dur	Salade de coquillettes BIO (fromage)
Plat principal	Emincé de Bœuf au Paprika SV Blanquette poisson paprika	Escalope Volaille jus Svoeufs dur béchamel.		Tartiflette au Reblochon	Poisson pané
Légumes	Chou-Fleur	Potiron à la crème		(Plat Unique végétarien)	H. Beurre à la Provençale
Fromage	Tomme Blanche	Yaourt Nature			Mimolette
Dessert	Kiwi BIO	Crêpe au chocolat		Petit suisse aux fruits	Tarte aux Pommes

SEMAINE DU 23 NOVEMBRE AU 27 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade verte / dés de fromage		Sal. P de T Strasbourg. Sv Salade PdeT	Mortadelle SVOeuf dur mayo
Plat principal	Lasagnes Ricotta épinards (plat unique)	Saucisson Chaud SV Saumon		Sauté de Veau sce tomate SVPané végét	Merlu sce tomate
Légumes	0	Lentilles Bio mijotées		Brocolis au beurre	Tortis
Fromage	Cantal	Fromage Blanc		Chanteneige	Brie
Dessert	Clémentines BIO	Pêche au sirop / coulis de fruits rouges		Flan vanille caramel	Banane BIO

SEMAINE DU 14 DÉCEMBRE AU 18 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tarte saumon ciboulette	Salade verte, Maïs			Macédoine Maïs
Plat principal	Rôti de Porc au Curry SVOeuf dur crème	Boulettes de soja sce tomate persil			Portion de merlu h. d'olive
Légumes	Brocolis BIO rôtis aux herbes	Coquillettes			Gratin de Potiron
Fromage	Six-de-Savoie	Yaourt BIO Nature			Camembert
Dessert	Flan Vanille	Pomme Cuite / Gelée de gros.			Orange BIO

SEMAINE DU 21 DÉCEMBRE AU 25 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Vacances de Noël



BIO Produit issu de l'agriculture biologique

SP/SV : Plat sans porc, sans viande si géré par la collectivité

Menu végétarien

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Produits de la mer : Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne



Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
 contrôlé par Charlotte Henry, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)