



Menus Scolaires

Semaine 45 du 02 au 06 Novembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	 Cake au fromage maison	Velouté de pois cassés	Concombres à la Mexicaine	Endives aux pommes
Plat	Cuisse de poulet sauce basquaise	Œufs durs béchamel	 Longe de porc sauce aux fruits secs	Filet de hoki sauce à l'aneth	Rôti de bœuf VBF au jus et au romarin
Accompagnement	Semoule	Ratatouille	Purée Dubarry	Riz	 Haricots verts bio à la provençale
Plat sans viande	Filet de lieu sauce basquaise	Menu unique	Tarte au fromage		Filet de poisson meunière
Plat sans poisson				Boulette de bœuf VBF sauce à l'aneth	
Produit laitier	Tomme noire	Brassé aromatisé	Fromage blanc sucré	 Camembert bio	Emmental
Dessert	 Fruit de saison	 Fruit de saison bio	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Eclair au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Pâtisserie maison

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Menus Scolaires

Semaine 46 du 09 au 13 Novembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots beurre à la vinaigrette	 Salade café de Paris		soupe de tomates aux vermicelles (S/potage : Poireaux à la vinaigrette)	Céleris rémoulade
Plat	Filet de merlu sauce nantua	Jambon VPF braisé au jus		Nuggets de volaille	 Goulash de bœuf
Accompagnement	Petits pois au jus et aux dès de tomates	Lentilles cuisinées aux carottes	Férié	Ecrasé de pdt à l'huile d'olive et aux herbes de provence	Macaronis
Plat sans viande		Omelette aux fines herbes		Pané moelleux	Filet de colin sauce goulash
Plat sans poisson	Aiguillette de volaille sauce nantua				
Produit laitier	Fondu carré	Velouté aux fruits mixés	Férié	 Edam bio	Tomme blanche
Dessert	 Fruit de saison bio	Compote pomme poire		Fruit de saison	Flan nappé au caramel

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Pâtisserie maison

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Menus Scolaires

Semaine 47 du 16 au 20 Novembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage maraîcher (S/potage : Betteraves à la vinaigrette)	Mortadelle et cornichon (S/viande : terrine de légumes)	Taboulé	Duo de chou blanc et de carottes bio	Salade océane
Plat	Brandade de potiron au poisson blanc	Boulettes de bœuf VBF sauce tomate	Escalope de dinde sauce forestière	Sauté de bœuf VBF sauce à l'orientale	Pané de poisson blanc et rondelle de citron
Accompagnement		Coquillettes bio	Brocolis à la béchamel	Boulgour	Duo d'haricots verts et beurre
Plat sans viande		Quenelles de brochet	Œufs durs sauce forestière	Filet de hoki sauce à l'orientale	
Plat sans poisson	Parmentier de potiron aux dès de dinde				Normandin de veau au jus
Produit laitier	Yaourt sucré bio	Mimolette	Petit suisse fruité	Croc lait	Saint Paulin
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Pêche au sirop	Clafoutis aux fruits maison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Pâtisserie maison

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus Scolaires

Semaine 48 du 23 au 27 Novembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou fleur sauce cocktail	Velouté de potiron et de panais (S/potage : concombres vinaigrette)	Céleris aux raisins	 Salade fromagère	Perles de pâtes Marco Polo
Plat	Gratin de poisson blanc au curry	Cordon bleu de dinde	Marmite du Pêcheur	Rôti de porc VPF à l'italienne	Sauté de bœuf VBF sauce graine de moutarde
Accompagnement	 Riz bio	Printanière de légumes	Poêlée forestière (brocolis, champignons)	Pommes noisettes et ketchup	Jeunes carottes
Plat sans viande		Nuggets de poisson		Omelette aux herbes	Pané fromager
Plat sans poisson	Jambon de dinde sauce béchamel au curry		Boulettes d'agneau sauce brune		
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Brie	 Carré frais bio	Velouté aux fruits mixés	Gouda
Dessert	Fruit de saison	 Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Compote de fruits	 Fruit de saison bio

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

 Les produits locaux*

 Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

 Pâtisserie maison

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Menus Scolaires

Semaine 49 du 30 Novembre au 04 Décembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Potage Dubarry bio (S/potage : haricots verts en salade)	Betteraves à la vinaigrette et au persil	 Carottes râpées au maïs	Friand au fromage	Chou rouge aux pommes
Plat	Jambon blanc de porc supérieur VPF	Filet de colin sauce aurore	 Omelette bio	Rôti de veau VBF au jus et au thym	 Sauté de poulet au paprika
Accompagnement	Gratin de coquillettes à la crème	Purée de céleris et de carottes	Pommes de terre façon Dauphinois	Julienne de légumes	Semoule et légumes couscous
Plat sans viande	Filet de poisson meunière	Menu unique		Galette végétarienne au jus et au thym	Filet de hoki sauce au paprika
Plat sans poisson	Boulettes de bœuf VBF sauce aurore				
Produit laitier	Brassé aromatisé	 Pyrénées	Coulommiers	Cantadou ail et fines herbes	Carré de Ligeil
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop	 Fruit de saison	Crêpe sucrée

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



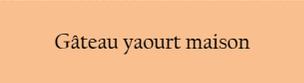
Pâtisserie maison

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Menus Scolaires

Semaine 50 du 07 au 11 Décembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Salade cocktail	Salade bicolore	 Soupe de poireaux (S/potage : poireaux à la vinaigrette)	Concombres bulgare
Plat	Cuisse de poulet sauce suprême	 Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf VBF aux herbes	Normandin de veau sauce au curry	Filet de lieu sauce au citron
Accompagnement	Petits pois aux dès de carottes	Haricots blancs cuisinés	Pennes à la sauce tomate	Riz	 Epinards bio à la crème
Plat sans viande	Filet de merlu sauce suprême	Pané moelleux	Calamars aux herbes	Œufs durs sauce au curry	
Plat sans poisson					Tarte au fromage
Produit laitier	Petit suisse sucré	Petit moulé nature	 Gouda bio	Yaourt aux fruits	Pont L'Evêque
Dessert	 Fruit de saison bio	Flan à la vanille	Compote de pomme	Fruit de saison	 Gâteau yaourt maison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

 Les produits locaux*

 Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

 Pâtisserie maison

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Menus Scolaires

Semaine 51 du 14 au 18 Décembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Haricots verts bio à la niçoise	Salade de riz	 Potage Crécy	Repas de Noël Prochainement	
Plat	Jambon blanc de dinde sauce catalane	Sauté de bœuf VBF sauce marengo	Omelette au fromage		
Accompagnement	Macaronis	Endives braisées	Blé sauce à la tomate		
Plat sans viande	Filet de colin sauce à la catalane	Pané fromager	Menu unique		
Plat sans poisson					
Produit laitier	Emmental	Saint Paulin	Fromage blanc aromatisé		
Dessert	Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fruit de saison bio		

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Pâtisserie maison

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs