




















Menus du 02 au 27 novembre 2020

Bon Appétit!


	02 AU 06 NOVEMBRE	09 AU 13 NOVEMBRE	16 AU 20 NOVEMBRE	23 AU 27 NOVEMBRE
LUNDI	MENU VEGE Salade de PDT, échalote, persil Pané de blé, fromage, épinards Côtes de blettes sauce blanche Petit Louis Tarte au flan	Pâté croûte Steak haché à l'échalote (VBF) Salsifis béchamel Carré frais Fruit de saison	Salade coleslaw Chipolatas (VPF) Purée Edam Salade de fruits	Poireaux vinaigrette Escalope de volaille (VF) Gratin de pommes de terre Brie Crème dessert
MARDI	 Choux fleur en salade Rôti de dinde (VF) Pommes de terre aux herbes Petit suisse  Compote pommes/banane	MENU VEGE Betteraves rouges/œuf Crousti fromage Courgettes  Yaourt nature Tarte aux pommes	MENU BIO  Salade de haricots verts Sauté de veau  Torti  Camembert  Compote/biscuit 	Betteraves Sauté de porc à la moutarde (VPF) Semoule Edam  Fruit de saison
MERCREDI	Céleri rémoulade Hoki pané citron Purée de potiron Emmental Fruit de saison	FERIE	MENU VEGE Salade de riz/emmental/maïs Omelette Gratin de brocoli Fromage blanc Fruit de saison	Duo de saucisson/cornichons Spaghetti à la bolognaise Bleu d'Auvergne(AOP) Compote de pommes/banane +biscuits
JEUDI	Sardines beurre Sauté de bœuf charolais (VBF)  Pâtes Tomme de montagne  Fruit de saison	Terrine de poisson Choucroute garnie Kiri Flamby vanille	Découverte de nos régions LA BOURGOGNE	MENU VEGE Terrine de légumes Steak de soja à la tomate Lentilles Yaourt nature  Eclair au chocolat
VENDREDI	Salade d'endives aux noix Paupiette du pêcheur Petits pois/carottes Saint Paulin Crème dessert vanille 	Salade de haricots verts Poisson blanc sauce citron Coquillettes/fromage  Mimolette Fruit de saison 	Céleris rémoulade  Filet de hoki sauce aurore (MSC) Ebly à l'espagnole Tartare Fondant chocolat	Salade de riz/maïs/tomate Saumon à l'aneth Epinards hachés à la crème Tomme blanche  Fruit de saison

VBF : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / **Légumes et fruits de saison** / **Produit locaux**



Menus du 30 nov au 18 déc 2020

Bon Appétit!

	30 NOV AU 04 DECEMBRE	07 AU 11 DECEMBRE	14 AU 18 DECEMBRE	
LUNDI	<p>MENU BIO</p> <p> Taboulé</p> <p>Steak haché (VBF) </p> <p> Haricots verts</p> <p>Camembert </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Œuf</p> <p>Epinards</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Filet de hoki au beurre blanc</p> <p> Carottes persillées</p> <p>Fromage blanc battu </p> <p>Fruit de saison</p>	
MARDI	<p>Carottes au citron</p> <p>Rôti de porc en civet (VPF)</p> <p> Coquillettes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote</p>	<p>Salade d'Ebly à la grecque</p> <p>Bœuf braisé aux aïelles (VBF)</p> <p> Carottes au jus</p> <p>Yaourt nature </p> <p> Compote pommes/biscuit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Risotto aux petits légumes</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison </p>	
MERCREDI	<p>Asperges mimosa</p> <p>Pilon de poulet rôti (VF)</p> <p>Frites au four</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives aux noix</p> <p>Blanquette de veau (VBF)</p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poireaux vinaigrette/œuf</p> <p>Quenelle de brochet sce Mornay</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Comté</p> <p>Crème dessert</p>	
JEUDI	<p>Salade verte/œuf/croûtons</p> <p>Paupiette de veau (VBF)</p> <p> Choux fleur en gratin</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Salade de fruits</p>	<p> Salade de haricots verts</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon (VF)</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Menu de Noël</p>	
VENDREDI	<p>Céleri</p> <p>Quenelle nature sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Petits pois/carottes</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves</p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Tomme de montagne</p> <p>Compote/biscuits </p>	

VACANCES DE FIN D'ANNEE



VBF : viande bovine française / VPF : viande de porc français / LF : lapin français / VF : volaille française / MSC : pêche durable / Légumes de saison / Produit locaux