

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 08 novembre au 12 novembre C3 S3	Radis beurre Poisson pané Pommes campagnardes Saint moret Ananas Pain BIO	Pizza Filet de colin provençale Epinards BIO hachés à la crème Edam Clémentine	Salade de perles au surimi Cordon bleu de dinde Ratatouille Yaourt nature sucré Eclair Chocolat G : Pain/Confiture/Flan	FERIE 11 Novembre	Potage Saint-Germain Rôti de porc au thym Riz créole Emmental Orange SP/SV : Potage Saint-Germain Sans lardons SP : Paupiette de veau
Semaine 46 Du 15 novembre au 19 novembre C3 S4	Carottes râpées Filet de hoki MSC au curry Coquillettes Saint-Paulin Kiwi PL	Salade piémontaise Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes BIO Yaourt aux fruits mixés SP/SV : Salade piémontaise sans jambon	Taboulé Veau marengo Courgettes sautées Vache qui rit Poire G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Salade verte Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères Petits suisses natures sucrés Gaufrette vanille SP/SV : Pommes Boulangères Sans Lardons	Menu Végétarien Endive en salade Parmentier de lentilles Montagnou Clémentines Pain BIO
Semaine 47 Du 22 novembre au 26 novembre C4 S1	Mortadelle Poulet sauce chasseur Haricots verts sautés Six de Savoie Pomme SP : Jambon de dinde SV : Salade de blé Pain BIO	Concombre sauce bulgare Filet de poisson MSC meunière Spaghetti BIO au beurre Yaourt aromatisé Gaufre au chocolat	Poireaux vinaigrette Rôti de porc au jus Risotto à la crème Yaourt nature sucré BIO SP : Poulet LR G : Pain/Chanteneige/Fruit	Menu végétarien Velouté de courgettes Œuf dur sauce mornay Carottes vichy Coulommier Orange	Salade verte Carbonnade de bœuf BIO Blé au beurre Flan SP : Carbonnade bœuf BIO S/porc

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 08 novembre au 12 novembre C3 S3	Radis beurre	Pizza	Salade de perles sans surimi	FERIE 11 Novembre	Potage Saint-Germain Rôti de porc au thym Riz créole Emmental Orange SP/SV : Potage Saint-Germain Sans lardons SP : Paupiette de veau
	Steak haché BIO	Paupiette de veau	Cordon bleu de dinde		
	Pommes campagnardes Saint moret Ananas Pain BIO	Epinards BIO hachés à la crème Edam Clémentine	Ratatouille Yaourt nature sucré Tarte aux pommes		
			G : Pain/Confiture/Flan		
Semaine 46 Du 15 novembre au 19 novembre C3 S4	Carottes râpées	Salade piémontaise vinaigrette	Taboulé Veau marengo Courgettes sautées Vache qui rit Poire G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Salade verte Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères Petits suisses naturels sucrés Gaufrette vanille SP/SV : Pommes Boulangères Sans Lardons	Menu Végétarien Endive en salade Parmentier de lentilles Montagnou Clémentines Pain BIO
	Steak haché BIO	Sans œuf			
	Coquillettes Saint-Paulin Kiwi PL	Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes BIO Yaourt aux fruits mixés SP/SV : Salade piémontaise sans œuf ni jambon			
Semaine 47 Du 22 novembre au 26 novembre C4 S1	Jambon de dinde	Concombre vinaigrette	Poireaux vinaigrette Rôti de porc au jus Risotto à la crème Yaourt nature sucré BIO SP : Poulet LR G : Pain/Chanteneige/Fruit	Menu végétarien Velouté de courgettes Riz créole Carottes vichy Coulommier Orange	Salade verte Carbonnade de bœuf BIO Blé au beurre Flan SP : Carbonnade bœuf BIO S/Porc
	Poulet sauce chasseur Haricots verts sautés Six de Savoie Pomme SP : Jambon de dinde SV : Salade de blé Pain BIO	Paupiette de veau Spaghetti BIO au beurre Yaourt aromatisé Pain d'épices			

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Menu Bleu sans lait et produit laitier de vache

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 08 novembre au 12 novembre C3 S3	Radis sans beurre Filet de poisson meunière	Tielle Filet de colin provençale	Salade de perles au surimi Paupiette de veau	FERIE 11 Novembre	Potage Saint-Germain sans crème Rôti de porc au thym Riz créole
	Pommes campagnardes Fromage de chèvre	Epinards BIO naturels Fromage de chèvre	Ratatouille Compote		Fromage de chèvre Orange
	Ananas Pain BIO	Clémentine	Gaufre au chocolat		SP : Paupiette de veau
			G : Pain/Confiture/Fruit		
Semaine 46 Du 15 novembre au 19 novembre C3 S4	Carottes râpées Filet de hoki MSC nature	Salade piémontaise Emincé de dinde sans crème	Taboulé Veau marengo Courgettes sautées	Salade verte Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères	<u>Menu Végétarien</u> Endive en salade Parmentier de lentilles sans lait
	Coquillettes Fromage de chèvre	Poêlée de légumes BIO sans beurre Fruit	Fromage de chèvre	Compote	Fromage de chèvre Clémentines
	Kiwi PL	SP/SV : Salade Piémontaise sans Jambon	Poire	Gaufrette vanille SP/SV : Pommes Boulangères Sans Lardons	Pain BIO
			G : Crumble aux pommes sans lait/ Fruit		
Semaine 47 Du 22 novembre au 26 novembre C4 S1	Jambon de dinde Poulet sauce chasseur	Concombre vinaigrette Filet de poisson MSC meunière	Poireaux vinaigrette Rôti de porc au jus	<u>Menu végétarien</u> Velouté de courgettes sans lait Œuf dur chaud	Salade verte Carbonnade de bœuf BIO
	Haricots verts sautés sans beurre Fromage de chèvre	Spaghetti BIO nature Compote pomme fraise	Risotto sans crème Fruit	Carottes vichy Fromage de chèvre	Blé sans beurre Fruit
	Pomme SP : Jambon de dinde SV : Salade de blé Pain BIO	Gaufre au chocolat	SP : Poulet LR	Orange	SP : Carbonnade bœuf BIO S/porc
			G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements