

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Semaine 48</p> <p>Du 29 novembre au 03 décembre</p> <p>C4 S2</p>	<p>Pamplemousse + sucre</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Riz créole</p> <p>Gouda</p> <p>Clémentines</p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Pizza mozzarella</p> <p>Omelette maison</p> <p>Chou fleur au gratin</p> <p>Kiri</p> <p>Crème chocolat</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Goulash au bœuf BIO</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p> <p>SP/SV : Petits pois sans viande</p> <p>G : Beignet chocolat/ Compote pomme</p>	<p>Salade de riz et lentilles</p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Courgettes BIO sautées</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Salade verte</p> <p>Tajine de poulet</p> <p>Boulghour BIO</p> <p>Fromage blanc vanille</p>
<p>Semaine 49</p> <p>Du 06 décembre au 10 décembre</p> <p>C4 S3</p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Mâche et dés d'emmental</p> <p>Lasagnes aux aubergines</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownie au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Rabas</p> <p>Haricots verts/pomme de terre sautés</p> <p>Morbier</p> <p>Ananas BIO</p> <p>SP : Paté sans Porc</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Emincé de dinde au thym</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Petits suisses aromatisé BIO</p> <p>Pain d'épices</p> <p>G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Filet de hoki MSC sauce citron</p> <p>Polenta</p> <p>Cabécou</p> <p>Pomme</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>(Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail)</p> <p>Emmental</p> <p>Kiwi</p> <p>SP : Poulet LR/Pommes vapeur</p> <p>SV : Pommes vapeur au beurre</p>
<p>Semaine 50</p> <p>Du 13 décembre au 17 décembre</p> <p>C4 S4</p>	<p>Haricots verts et maïs en salade</p> <p>Filet de colin MSC sauce Américaine</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Poire</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de dinde à la moutarde</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt vanille BIO</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Ragoût Languedocien</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Pomme</p> <p>SV : Pommes vapeur au beurre</p> <p>G : Moelleux chocolat/ Compote pomme coing</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Spaghetti bolognaise au bœuf BIO</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>SV : Spaghetti natures</p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Tarte salée de saison</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Pavé d'affinois</p> <p>Orange</p> <p>Pain BIO</p>

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 - VBF : Viande Bovine Française

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