

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49 Du 05 décembre au 09 décembre C4 S3	<u>Menu végétarien</u> Mâche et dés de cantal Lasagnes aux aubergines Crème vanille BIO Brownie au chocolat	Pâté de campagne Rabas Haricots beurre Morbier Fruitt de saison BIO SP : Paté sans Porc	Salade de pâtes Emincé de dinde au thym Choux de Bruxelles Petits suisses aromatisé BIO Tiramisu SV : Chausson aux pommes G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Velouté de courgettes BIO Filet de hoki sauce beurre citronné Polenta Cabécou Fruits de saison	Salade d'endives Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Emmental BIO Fruits de saison SP: Poulet LR/Pommes vapeur beurre SV : Pommes vapeur au beurre
Semaine 50 Du 12 décembre au 16 décembre C4 S4	Haricots verts BIO en salade Filet de colin MSC sauce Américaine Blé aux petits légumes Gouda Fruits de saison	Céleri rémoulade Ragoût Languedocien Pomme de terre vapeur Saint-Paulin BIO Fruits de saison SV : Ragoût de légumes	Salade verte Piccatas de poulet Wrap Poêlée de légumes TexMex Yaourt vanille BIO G : Moelleux chocolat/ Compote pomme coing	<u>Menu végétarien</u> Salade coleslaw Tarte salée de saison Carottes à la crème Pavé d'affinois Fruits de saison	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fromage blanc nature sucré SV : Spaghetti nature
Semaine 51 Du 19 décembre au 23 décembre Vacances Scolaires	Friand au fromage Paupiette de veau sauce moutarde Petits pois carottes Fromage Compote BIO SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Gaufre/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Omelette Ratatouille Fromage Fruit BIO G : Pain/Chocolat/Compote	Salade de pois chiche Steak haché BIO Haricots verts sautés Laitage G : Tarte au chocolat/Laitage	Pâté de campagne Filet de poisson MSC meunière Courgettes au gratin Laitage Fruit BIO SP : Pâté de volaille G : Pain/Fromage/Compote	Coleslaw Spaghetti Sauce bolognaise Pâtisserie de Noël Clémentine BIO Chocolats de Noël G : Fruit/Laitage/Palmier
Semaine 52 Du 26 décembre au 30 décembre Vacances Scolaires	Chou chinois vinaigrette Cordon bleu de dinde Carottes BIO à la crème Laitage G : Pain/Confiture/Laitage	Radis beurre File de hoki MSC en piperade Tagliatelles Laitage BIO G : Laitage/Tarte à l'abricot	Betteraves BIO Poulet rôti LR Chou fleur au gratin Fromage Fruit G : Gaufrettes vanille/ Laitage/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Lasagnes aux épinards BIO Fromage Compote G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Croisillon à l'emmental Hachis parmentier de bœuf BIO Fromage Pâtisserie de Noël Chocolats de Noël SV : Purée G : Pain/Fromage/Compote

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49 Du 05 décembre au 09 décembre C4 S3	<u>Menu végétarien</u> Mâche et dés de cantal Lasagnes aux aubergines Crème vanille BIO Gaufrettes vanille	Pâté de campagne Steak haché BIO Haricots beurre Morbier Fruitt de saison BIO SP VERT : Pâté sans porc sans oeuf	Salade de pâtes Emincé de dinde au thym Choux de Bruxelles Petits suisses aromatisé BIO Palmier G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Velouté de courgettes BIO Poulet rôti LR Polenta Cabécou Fruits de saison	Salade d'endives Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Emmental BIO Fruits de saison SP : Poulet LR/Pommes vapeur SV : Pommes vapeur au beurre
Semaine 50 Du 12 décembre au 16 décembre C4 S4	Haricots verts BIO en salade Cordon bleu de dinde Blé aux petits légumes Gouda Fruits de saison	Céleri vinaigrette Ragoût Languedocien Pomme de terre vapeur Saint-Paulin BIO Fruits de saison SV : Ragoût de légumes	Salade verte Piccatas de poulet Wrap Poêlée de légumes TexMex Yaourt vanille BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme coing	<u>Menu végétarien</u> Tomate Pizza Carottes à la crème Pavé d'affinois Fruits de saison	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fromage blanc nature sucré SV : Spaghetti nature
Semaine 51 Du 19 décembre au 23 décembre Vacances Scolaires	Friand au fromage Paupiette de veau sauce moutarde Petits pois carottes Fromage Compote BIO SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Pain d'épices/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Riz Créole Ratatouille Saint Paulin Fruit BIO G : Pain/Chocolat/Compote	Salade de pois chiche Steack haché BIO Haricots verts sautés Laitage G : Gâteau fourré chocolat/Laitage	Pâté de campagne Paupiette de veau Courgettes au gratin Laitage Fruit BIO SP Vert : Macédoine vinaigrette G : Pain/Fromage/Compote	Tomate Spaghetti Sauce bolognaise Biscuit nappés chocolat BIO Clémentine BIO Papillotes rouge G : Fruit/Laitage/Palmier
Semaine 52 Du 26 décembre au 30 décembre Vacances Scolaires	Chou chinois vinaigrette Cordon bleu de dinde Carottes BIO à la crème Laitage G : Pain/Confiture/Laitage	Radis beurre Poulet rôti LR Tagliatelles Laitage BIO G : Palmier/Laitage	Betteraves BIO Poulet rôti LR Chou-fleur au gratin Fromage Fruit G : Gaufrettes vanille/ Laitage/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Lasagnes aux épinards BIO Fromage Compote G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Friand au fromage Hachis parmentier de bœuf BIO Fromage Palmier Papillotes rouge SV : Purée G : Pain/Fromage/Compote

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49 Du 05 décembre au 09 décembre C4 S3	<u>Menu végétarien</u>	Pâté de campagne Rabas	Salade de pâtes Emincé de dinde au thym Choux de Bruxelles	Velouté de courgettes BIO sans lait Filet de poisson meunière MSC Polenta sans lait	Salade d'endives Poulet rôti LR Chou et pomme de terre Fromage de chèvre Fruits de saison
	Mâche sans fromage Lasagnes aux aubergines sans lait Compote BIO	Haricots beurre sans beurre Fromage de chèvre	Compote pomme Palmier	Cabécou Fruits de saison	SV BLEU : Pommes vapeur sans beurre
	Brownie au chocolat	Fruiti de saison BIO			
		Bleu SP : Macédoine vinaigrette	G : Gaufrettes vanille/Fruit		
Semaine 50 Du 12 décembre au 16 décembre C4 S4	Haricots verts BIO en salade Filet de colin MSC nature Blé aux petits légumes Fromage de chèvre Fruits de saison	Céleri rémoulade Ragoût Languedocien Pomme de terre vapeur Fromage de chèvre Fruits de saison SV : Ragoût de légumes	Salade verte Piccatas de poulet Wrap Poêlée de légumes TexMex Compote pomme poire	<u>Menu végétarien</u> Salade coleslaw Pâtes Carottes sans crème Fromage de chèvre Fruits de saison	Radis sans beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Sans emmental râpé Compote pomme banane SV : Spaghetti nature
			G : Brownie/ Compote pomme coing		
Semaine 51 Du 19 décembre au 23 décembre Vacances Scolaires	Tielle Paupiette de veau Sauce moutarde sans lait Petits pois carottes sans lait Fromage de chèvre Compote BIO	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Omelette sans crème Ratatouille Fromage de chèvre Fruit BIO	Salade de pois chiche Steack haché BIO Haricots verts sautés sans beurre Fruit	Pâté de campagne Filet de poisson MSC meunière Courgettes nature Fruit BIO	Coleslaw Spaghetti Sauce bolognaise Gaufre au sucre Clémentine BIO Chocolat noir
	G : Gaufre/Fruit	G : Pain/Chocolat/Compote	G : Gaufre au chocolat/Fruit	G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote	G : Fruit/Palmier
Semaine 52 Du 26 décembre au 30 décembre Vacances Scolaires	Chou chinois vinaigrette Filet de poisson meunière Carottes BIO sans crème Compote pomme fraise	Radis sans beurre File de hoki MSC en piperade Tagliatelles Fruit	Betteraves BIO Poulet rôti LR Chou-Fleur nature Fromage de chèvre Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Lasagnes aux épinards BIO sans lait Fromage de chèvre Compote	Tielle Hachis parmentier de bœuf BIO sans lait Fromage de chèvre Gaufre au chocolat Chocolat noir
	G : Pain/Confiture/Fruit	G : Palmier/Compote	G : Gaufrettes vanille/Fruit	G : Pain d'épices/Fruit	G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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