














Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 25 novembre au 29 novembre C4 S1	Salade de blé Filet de colin MSC sauce américaine Carottes vichy Saint nectaire AOP  Fruit de saison BIO 	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison SV : Pâtes à la sauce tomate	Salade de pomme de terre Sauté de poulet chasseur Champignons de Paris à la crème Petits suisses aromatisés BIO Fruit de saison G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme fraise	Salade verte Couscous de légumes merguez Semoule Yaourt nature BIO  Compote pomme SV : Couscous légumes sans viande	<u>Menu végétarien</u> Pizza Omelette BIO maison Trio de choux en gratin Liégeois au chocolat
Semaine 49 Du 2 décembre au 6 décembre C4 S2	<u>Menu végétarien</u> Potage à la courge Riz cantonnais sans viande Tomme de vache BIO  Fruit de saison	Tarte aux 3 fromages Filet de hoki MSC au beurre citron Ratatouille Fruit de saison BIO 	Mache et dès de Cantal Steak haché bœuf BIO Frites et ketchup Yaourt vanille G : Pain/Chocolat/Fruit	Sauté de veau marengo Boulghour Fromage blanc nature BIO  Brownie au chocolat SV : Boulghour à la sauce tomate	Carottes râpées Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Emmental BIO  Compote pomme abricot SP/SV : Filet de colin MSC basilic/ pommes vapeur
Semaine 50 Du 9 décembre au 13 décembre C4 S3	Betteraves Filet de colin MSC à la catalane Pâtes papillons Ossau iraty AOP  Fruit de saison	Salade de riz Poulet rôti LR Poêlée de légumes Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Bœuf BIO stroganoff Polenta Edam Compote pomme banane SV : Haricots rouges sauce tomate G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Salade de lentilles Rôti de porc au thym Chour fleur en gratin Camembert Fruit de saison BIO  SP : Paupiette de veau au thym	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes Œufs durs Epinards en béchamel Yaourt nature BIO  Madeleine
Semaine 51 Du 16 décembre au 20 décembre C4 S4	Macédoine en mayonnaise Raviolis de bœuf à la sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison BIO  SV : Tagliatelles sauce tomate	Taboulé Pépites de filet de colin MSC Haricots verts sautés Fromage blanc nature BIO  Sucre (proposé à part)	Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Six de Savoie Fruit de saison SV : Sauce crème champignon G : Petits beurre/Lait/ Compote pomme coing	Salade verte BIO Emincé de dinde au curry Carottes et pomme de terre Yaourt aromatisé	<u>Menu végétarien</u> Soupe de légumes Tarte butternut au comté Coquillettes Fruit de saison BIO 

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



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menus du 25 novembre au 20 décembre 2024
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
 fruit à coque, sésame, lupin**

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 48 Du 25 novembre au 29 novembre C4 S1	Salade de blé Cordon bleu de dinde	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison	Salade de pomme de terre Sauté de poulet chasseur Champignons de Paris à la crème Petits suisses aromatisés BIO Fruit de saison G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme fraise	Salade verte Couscous de légumes merguez Semoule Yaourt nature BIO Compote pomme	Menu végétarien	
	Carottes vichy Saint nectaire AOP Fruit de saison BIO				Pizza plat	
					Trio de choux en gratin Liégeois au chocolat Fruit de saison	
Semaine 49 Du 2 décembre au 6 décembre C4 S2	Menu végétarien Potage à la courge Riz cantonnais sans viande sans œuf Tomme de vache BIO Fruit de saison	Pizza Paupiette de veau Ratatouille Fruit de saison BIO	Mache et dès de Cantal Steak haché bœuf BIO Frites et ketchup Yaourt vanille G : Pain/Chocolat/Fruit	Sauté de veau marengo Boulghour Fromage blanc nature BIO Gaufrettes vanille	Carottes râpées Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Emmental BIO Compote pomme abricot SP VERT : steak haché de bœuf BIO/ pommes vapeur	
Semaine 50 Du 9 décembre au 13 décembre C4 S3	Betteraves Steak haché bœuf BIO Pâtes papillons Ossau iraty AOP Fruit de saison	Salade de riz Poulet rôti LR Poêlée de légumes Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Bœuf BIO stroganoff Polenta Edam Compote pomme banane G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Salade de lentilles Rôti de porc au thym Chour fleur en gratin Camembert Fruit de saison BIO SP : Paupiette de veau au thym	Menu végétarien	
					Salade de pâtes repas	
					Epinards en béchamel Yaourt nature BIO Langues de chat	
Semaine 51 Du 16 décembre au 20 décembre C4 S4	Macédoine vinaigrette Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison BIO	Taboulé Paupiette de veau Haricots verts sautés Fromage blanc nature BIO Sucre (proposé à part)	Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Six de Savoie Fruit de saison G : Petits beurre/Lait/ Compote pomme coing	Salade verte BIO Emincé de dinde au curry Carottes et pomme de terre Yaourt aromatisé	Menu végétarien	
		Soupe de légumes				
		Pizza Coquillettes Fruit de saison BIO				

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



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles