

MENUS SCOLAIRES

du lundi 2 au vendredi 20 décembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS, CORNICHONS & VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FAÇON BLANQUETTE</p> <p>Alter : QUENELLE SAUCE FAÇON BLANQUETTE</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>CÉLERI RAPÉ FAÇON COCKTAIL</p> <p>FILET DE COLIN MSC À LA PROVENCALE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</p> <p>YAOURT SUCRÉ LOCAL BIO</p> <p>GAUFRE LIÉGEOISE</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : MORCEAUX DE COLIN MSC</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES MAYONNAISE AU CURRY</p> <p>EDAM BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE D'ENDIVES & VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF FR RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNONNE</p> <p>Alter : CASSOLETTES DE MOULES À LA MOUTARDE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO VANILLE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>VELOUTÉ DE CAROTTES RÉGIONALES</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS CAMEMBERT ET THYM</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>
<p>MÉLANGE DE CAROTTES ET CHOU RAPÉE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC LR RÉGIONAL SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>Alter : OMELETTE & KETCHUP DU CHEF</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>ROTI DE BOEUF VBF SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE LOMBARDE</p> <p>POÉLÉE DE LÉGUMES</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>POMME BIO</p>	<p>CHOU FLEUR VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE FR</p> <p>Alter : PANÉ FROMAGER</p> <p>FLAN DE POTIRON RÉGIONAL</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO AU SPÉCULOOS</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE</p> <p>DAHL DE POIS CHICHES BIO RÉGIONAL</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES</p> <p>FROMAGE BLANC ET COULIS CASSIS</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>COLIN MSC SAUCE CITRON HUILE D'OLIVES</p> <p>BROCOLIS GRATINÉS</p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>BANANE BIO</p>
<p>HARICOTS VERTS & VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE ARRABIATA</p> <p>Alter : FALAFEL SAUCE ARRABIATA</p> <p>PENNE BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>PANÉ FROMAGER</p> <p>PETITS POIS & CAROTTES</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>OEUF DUR & SAUCE MAYONNAISE</p> <p>STEAK HACHÉ VBF</p> <p>Alter : PALET MARAICHER</p> <p>PIPERADE</p> <p>PETIT SAMOS</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>ON FÊTE NOËL</p> <p>PERLES DE PÂTES AUX 2 SAUMONS</p> <p>SAUTE DE VOLAILLE SAUCE MIEL & MARRONS</p> <p>Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE MIEL & MARRONS</p> <p>POMME NOISETTE</p> <p>CARREMENTBON</p> <p>BUCHE DE NOËL SURPRISE</p> <p style="text-align: center;"><i>Joyeux Noël</i></p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR A LA ROMAINE & CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>

Dessert cuisiné par nos chefs



Produit Labelisé



Produit BIO



Produit régional



Pêche durable



du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2024

du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2024

du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024