

Menus scolaires

Client :

Semaine du 04 au 08 novembre 2019

cochez votre choix		ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A	potage poireaux et pdt local	filet de lieu sauce citronnée	coquillettes bio	buchette de chèvre	fruit de saison local
	B	céleri râpé rémoulade local	saucisse de Toulouse au jus locales *	lentilles bio et carottes	buchette de chèvre	fruit de saison local
MARDI	A	salade asiatique ! (carottes,chou blanc,soja)	rôti de porc sauce au caramel ! *	riz bio cantonnais	fromage blanc noix de coco !	ananas !
	B	salade asiatique ! (carottes,chou blanc,soja)	rôti de porc sauce au caramel !	riz bio cantonnais	fromage blanc noix de coco !	ananas !
JEUDI	A	chou rouge vinaigrette local	sauté de poulet sauce moutarde	haricots verts vapeur	crème anglaise	gâteau à la vanille
	B	betteraves bio vinaigrette à l'ail	dos de colin sauce à l'aneth	pommes de terre persillées	crème anglaise	gâteau à la vanille
VENDREDI	A	salade verte vinaigrette aux croustons	parmentier de poisson	plat complet	edam bio	liégeois chocolat
	B	poids chiches et maïs vinaigrette	moëlleux de bœuf au jus	chou fleur béchamel	edam bio	liégeois chocolat



* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique



Produit d'approvisionnement local



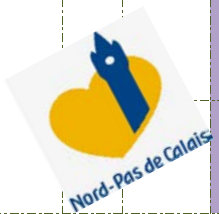
Menus à retourner avant le 01 octobre 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 11 au 15 novembre 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		FERIE	FERIE	FERIE	FERIE	FERIE
	B		FERIE	FERIE	FERIE	FERIE	FERIE
MARDI	A		carottes râpées locales vinaigrette	nuggets de poulet	épinards et pommes de terre béchamel	petit suisse aromatisé local	gauffre liégeoise
	B		haricots verts bio vinaigrette à l'échalotte	filet de poisson pané	purée de panais et pommes de terre	petit suisse aromatisé local	gauffre liégeoise
JEUDI			salade iceberg vinaigrette!	fricadelle !	frites !	maroilles !	speculoos !
			salade iceberg vinaigrette!	fricadelle !	frites !	maroilles !	speculoos !
VENDREDI	A		velouté de champignons	filet de hoki sauce crème	riz bio	brie	mousse chocolat au lait
	B		chou blanc vinaigrette local	aiguillettes de poulet au thym	haricots blancs à la tomate	brie	mousse chocolat au lait



* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique



Produit d'approvisionnement local



Menus à retourner avant le 01 octobre 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 18 au 22 novembre 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		betteraves bio vinaigrette	nuggets de poisson	purée de pommes de terre et carottes	petit suisse sucré local	fruit de saison
	B		concombre bulgare	haut de cuisse de poulet rôti au jus	blettes à la béchamel	petit suisse sucré local	fruit de saison
MARDI	A		carottes râpées vinaigrette à l'orange locales	boules à l'agneau sauce tomate	légumes couscous et semoule bio	camembert local	flan gélifié à la vanille
	B		salade batavia aux croûtons	rôti de porc sauce champignons	riz bio	camembert local	flan gélifié à la vanille
JEUDI	A		saucisson sec et cornichon *	carbonara de lardons de volaille bio	coquillettes bio	mimolette	fruit de saison
	B		lentilles vinaigrette bio	poisson meunière	haricots beurre persillés	mimolette	fruit de saison
VENDREDI	A		soupe de potiron	poisson pané et ketchup	pommes de terre persillées	fromage blanc local	fruit de saison local
	B		carottes cuites locales à la grecque	émincé de poulet aux 4 épices	boullgour bio	fromage blanc local	fruit de saison local

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique



Produit d'approvisionnement local



Menus à retourner avant le 01 octobre 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 25 au 29 novembre 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		salade verte vinaigrette et croutons	paupiette de veau au jus	lentilles bio et carottes	tomme noire	mousse au chocolat au lait
	B		haricots beurre vinaigrette	saucisse de toulouse locale *	flageolets cuisinés	tomme noire	mousse au chocolat au lait
MARDI	A		carottes râpées et maïs, à l'huile d'olive	riz bio et poisson façon à la reine	(riz bio dans le plat)	buchette de chèvre	compote pomme-poire
	B		céléri sauce rémoulade local	cordons bleus de dinde	épinards sauce béchamel	buchette de chèvre	compote pomme-poire
JEUDI			pâté de campagne et cornichons ! *	haut de cuisse de poulet sauce aux épices et au miel !	pdt rissolées !	fromage blanc et coulis de fruits rouges !	galette st-michel !
	L		pâté de campagne et cornichons ! *	haut de cuisse de poulet sauce aux épices et au miel !	pdt rissolées !	fromage blanc et coulis de fruits rouges !	galette st-michel !
VENDREDI	A		potage façon cultivateur local	sauté de porc sauce moutarde *	macaronis bios	vache qui rit	fruit de saison bio
	B		chou rouge aux pommes local	dos de colin sauce à l'oseille	purée de carottes	vache qui rit	fruit de saison bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique



Produit d'approvisionnement local



Menus à retourner avant le 01 octobre 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 02 au 06 décembre 2019

cochez votre choix		ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A	chou blanc local vinaigrette	dos de colin sauce tomate	semoule bio	carré de l'est	compote pomme-ananas
	B	salade de tortis et mimolette vinaigrette	sauté de poulet sauce curry	petits pois bio au romarin	carré de l'est	compote pomme-ananas
MARDI	A	Le Met préféré de Sven le Renne ! (carottes râpées à la vinaigrette au fromage blanc)	Normandin de veau sauce Arendelle (sauce brune aux aïrelles) !	Ana et Elsa ! (purée de potiron et de pdt)	crème anglaise !	l'île d'Olaf le bonhomme de neige ! (île flottante)
	B	Le Met préféré de Sven le Renne ! (carottes râpées à la vinaigrette au fromage blanc)	Normandin de veau sauce Arendelle (sauce brune aux aïrelles) !	Ana et Elsa ! (purée de potiron et de pdt)	crème anglaise !	l'île d'Olaf le bonhomme de neige ! (île flottante)
JEUDI	A	potage crécy local	jambon blanc froid et ketchup	coquillettes bio	yaourt nature sucré local	fruit de saison bio
	B	flageolets vinaigrette à l'échalote	cordons bleus de dinde	fondue de poireaux et pommes de terre	yaourt nature sucré local	fruit de saison bio
VENDREDI	A	salade iceberg vinaigrette	hachis parmentier végétarien	plat complet	emmental	crème dessert au chocolat
	B	salade iceberg vinaigrette aux agrumes	filet de poisson pané	riz bio aux petits légumes	emmental	crème dessert au chocolat



* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique



Produit d'approvisionnement local



Menus à retourner avant le 01 octobre 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 09 au 13 décembre 2019

Cette semaine, partez chaque jour à la découverte des épices à travers nos Rencontres du Goût

		ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A	céléri rémoulade local	steak haché sauce tomate	purée de pommes de terre	camembert bio	liégeois vanille
	B	taboulé libanais	dos de colin sauce armoricaine	poêlée de légumes aux champignons	camembert bio	liégeois vanille
MARDI	A	potage de potimarron	omelette	potatoes campagnardes	saint-paulin	fruit de saison bio
	B	chou blanc vinaigrette au cumin local	boulettes de porc sauce aigre-douce *	riz bio	saint-paulin	fruit de saison bio
JEUDI	A	chou rouge vinaigrette local	filet de lieu sauce crème	coquillettes bio	emmental	flan gélifié au chocolat
	B	potage esaü (soupe de lentilles)	paupiette de veau au jus	haricots verts à la tomate	emmental	flan gélifié au chocolat
VENDREDI	A	salade verte vinaigrette !	flammküeche ! *	plat complet	fromage blanc sucré !	pain d'épices !
	B	salade verte vinaigrette !	flammküeche ! *	plat complet	fromage blanc sucré !	pain d'épices !

* Plat contenant du porc

COF: Certifié Origine France

Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique



Produit d'approvisionnement local



Menus à retourner avant le 01 octobre 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 16 au 20 décembre 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A	<input type="checkbox"/>	haricots verts bio vinaigrette	dos de colin sauce nantua	pommes vapeur et carottes locales	petit suisse sucré local	fruit de saison
	B	<input type="checkbox"/>	velouté d'endives	colombo de porc *	coquillettes bio	petit suisse sucré local	fruit de saison
MARDI	A	<input type="checkbox"/>	potage poireaux et pommes de terre	émincé de dinde sauce champignons	brocolis bio	mimolette	fruit de saison
	B	<input type="checkbox"/>	macédoine de légumes vinaigrette	parmentier de poisson	plat complet	mimolette	fruit de saison
JEUDI	A	<input type="checkbox"/>	mousson de canard !	médaille de saumon sauce crémeuse !	pommes pins !	brie !	pâtisserie de Noël !
	B	<input type="checkbox"/>	mousson de canard !	médaille de saumon sauce crémeuse !	pommes pins !	brie !	pâtisserie de Noël !
VENDREDI	A	<input type="checkbox"/>	segments de pamplemousse	filet de poisson pané	haricots verts persillés bio	fromage blanc sucré local	sablé de retz
	B	<input type="checkbox"/>	salade iceberg et vinaigrette au sésame	raviolis de bœuf	plat complet	fromage blanc sucré local	sablé de retz



* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique



Produit d'approvisionnement local



Menus à retourner avant le 01 octobre 2019