

**SEMAINE DU 2 NOVEMBRE AU 6 NOVEMBRE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Carottes râpées au citron	Betterave rouge, maïs		Salade mélangé fromage râpe	Emincés de Poireaux à la vinaigrette
<b>Plat principal</b>	Saute de Volaille sce Champ SV Omelette champ	Boulettes de soja sce tomate basilic		Chipolatas grillées SV Nuggets emmental	Poisson Meunière
<b>Légumes</b>	Haricots verts persillade	Pennas		Purée BIO de P. de terre	Petits pois Carottes
<b>Fromage</b>	Petit Suisse BIO	Coulommiers		Kiri	Yaourt Nature
<b>Dessert</b>	Pomme cuite au caramel	Poire		Kiwi	Gâteau au chocolat Maison

**SEMAINE DU 9 NOVEMBRE AU 13 NOVEMBRE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Feuilleté Hot-Dog SV Panis buns Fromage	Celeri rémoulade		Betteraves rouges aux noix	Salade de pépinette, fèves, persil, ciboulette,
<b>Plat principal</b>	Sauté de Porc SV Colin holive citron	Tomate farcie SV Quenelle Nat sce champ		Colin persillé	Moelleux fromager
<b>Légumes</b>	Haricots plat au jus	Riz Créole		Epinards hachés à la crème	Brocolis Bio
<b>Fromage</b>	Carré de l'Est	Cantafrais		Vache Qui Rit BIO	Yaourt nature
<b>Dessert</b>	Compote de pomme	Ananas frais		Banane	Tarte au chocolat

**SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de Blé (thon, tomates, olives)	Salade de lentilles		Carottes BIO	Salade de Bett. Rouges / P. de terre
<b>Plat principal</b>	Paupiette de Dinde SV Nugget de poisson	Roulé au fromage		Sauté de Volaille sce Ketch lardons SV Colin tomate	Parmentier de Poisson Maison
<b>Légumes</b>	Julienne de légumes frais	(plat unique)		Haricots verts	(plat unique)
<b>Fromage</b>	Emmental BIO	Yaourt Nature		Camembert	Cotentin Ail et Fines Herbes
<b>Dessert</b>	Compote p fraise	Banane		Beignet Chocolat	Pomme locale

**SEMAINE DU 7 DÉCEMBRE AU 11 DÉCEMBRE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Haricots verts vinaigrette	Salade de céleri rémoulade		Salade de Haricots blanc ciboulette	Pâté de Campagne SV Oeuf dur mayo
<b>Plat principal</b>	Emincés de Bœuf Olives SV quenelle tomate	Knacks SV Colin citron		Nugget's emmental	Colin beurre citron
<b>Légumes</b>	Carottes à la crème	Purée à la vache qui rit		Boullgour brunoise de légumes	Petits pois
<b>Fromage</b>	Yaourt Nature bio	Gouda		Petits sucré	Tomme grise
<b>Dessert</b>	Biscuit Maison Poire chocolat	Pomme		Clémentines BIO	Flan nappé caramel

**SEMAINE DU 16 NOVEMBRE AU 20 NOVEMBRE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pizza Maison Poulette SV Pizza Mozza	Haricots verts en salade		Salade de Mâche / Œuf dur	Salade de coquillettes BIO (fromage)
<b>Plat principal</b>	Emincé de Bœuf au Paprika SV Blanquette poisson paprika	Escalope Volaille jus Svoeuifs dur béchamel.		Tartiflette au Reblochon	Poisson pané
<b>Légumes</b>	Chou-Fleur	Potiron à la crème		(Plat Unique végétarien)	H. Beurre à la Provençale
<b>Fromage</b>	Tomme Blanche	Yaourt Nature			Mimolette
<b>Dessert</b>	Kiwi BIO	Crêpe au chocolat		Petit suisse aux fruits	Tarte aux Pommes

**SEMAINE DU 23 NOVEMBRE AU 27 NOVEMBRE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Coleslaw	Salade verte / dés de fromage		Sal. P de T Strasbourg. SV Salade PdeT	Mortadelle SV Oeuf dur mayo
<b>Plat principal</b>	Lasagnes Ricotta épinards	Saucisson Chaud SV Saumon		Sauté de Veau sce tomate SV Pané végét	Merlu sce tomate
<b>Légumes</b>	(plat unique)	Lentilles Bio mijotées		Brocolis au beurre	Tortis
<b>Fromage</b>	Cantal	Fromage Blanc		Chanteneige	Brie
<b>Dessert</b>	Clémentines	Pêche au sirop / coulis de fruits rouges		Flan vanille caramel	Banane BIO

**SEMAINE DU 14 DÉCEMBRE AU 18 DÉCEMBRE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Tarte saumon ciboulette	Salade verte, Maïs			Macédoine Maïs
<b>Plat principal</b>	Rôti de Porc au Curry SV Oeuf dur crème	Boulettes de soja sce tomate persil			Portion de merlu h. d'olive
<b>Légumes</b>	Brocolis rôtis aux herbes	Coquillettes			Gratin de Potiron
<b>Fromage</b>	Six-de-Savoie	Yaourt BIO Nature			Camembert
<b>Dessert</b>	Flan Vanille	Pomme Cuite / Gelée de gros.			Orange BIO

**SEMAINE DU 21 DÉCEMBRE AU 25 DÉCEMBRE**

**Vacances de Noël**



 **Produit issu de l'agriculture biologique**

**SP/SV : Plat sans porc, sans viande si géré par la collectivité**

**Menu végétarien**

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.  
**Produits de la mer :** Pêche durable selon le référentiel MSC. [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)  
**Origine des viandes :** Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne



**Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN**  
 contrôlé par Charlotte Henry, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

