

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
<i>Carottes bio râpées vinaigrette</i> <i>Dahl de lentilles bio</i> <i>Riz bio</i> <i>Tomme grise</i> <i>Compote de pommes</i>	Salade de PDT arlequin Émincé de cuisse de poulet sauce curry Haricots verts bio persillés Vache qui rit Yaourt aromatisé	Mélange de blé et ratatouille Paupiette au veau sauce champignons Fondue de poireaux Yaourt aromatisé local Compote de pommes bio	Accras de morue Feijoada Semoule bio Crème anglaise Gâteau au citron maison

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Être Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Betteraves bio vinaigrette Filet de colin MSC sauce nantua Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré bio Pomme bio	FERIE	Chou rouge vinaigrette Nuggets de blé Chou fleur CE2 à la béchamel Brie Banane bio	Terrine de poisson Sauce bolognaise de boeuf Penne bio Edam bio Gâteau au yaourt maison

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Céleri bio rémoulade	Velouté de légumes bio	Salade de pâtes bio et locales au pesto	Pâté de campagne et cornichons
Rôti de porc LR	Omelette MEA	Poisson pané MSC	Boulettes au boeuf bio à la mexicaine
Carottes bio persillées	Frites au four	Epinards hachés CE2 béchamel	Haricots verts bio persillés
Camembert bio	Yaourt aromatisé local	Fromage blanc sucré local	Vache qui rit
Semoule au lait maison	Pomme bio	Poire bio	Flan cuisiné par nos chefs

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Être Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Betteraves locales Poisson blanc meunière MSC Purée de pommes de terre bio Gouda bio Fromage blanc local	Taboulé à la semoule bio Rôti de boeuf bio Carottes bio persillées Suisse sucré Banane bio	Crêpe au fromage Colombo de pois chiches Riz bio créole Bûchette de chèvre bio Compote de pommes bio	Velouté de potiron au curcuma Sauté de porc BBC sauce au thym Chou fleur CE2 persillé Saint morêt bio Cake à la noix de coco maison

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Être Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Salade de pommes de terre échalote Emincé de dinde sauce curry Haricots verts bio persillés Petit moulé Crème dessert vanille	Betteraves bio Filet de colin MSC sauce homardine Coquillettes bio Camembert bio Pomme bio	Velouté de potimarron Cordon bleu de dinde Epinards hachés bio béchamel Mimolette bio Clémentine	Carottes bio et locales Chili sin carne Riz bio créole Crème anglaise Gâteau aux pépites de chocolat maison

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Être Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Oeuf dur	Saucisson à l'ail	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts, maïs vinaigrette
Poisson pané MSC	Sauté de dinde BBC à la crème	Curry de patate douce	Rôti de porc LR sauce dijonnaise
Tortis bio et locales	Carottes bio persillées	Semoule bio	Printanière de légumes CE2
Emmental bio râpé	Pont l'évêque AOP	Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit bio
Clémentine bio	Kiwi	Compote pomme fraise	Milkshake chocolat

AOP = Appellation
d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes
pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Chou blanc local Paupiette de dinde sauce curry Purée de carottes Brie Compote de pommes bio	Velouté de chou fleur Dahl de lentilles bio Riz bio créole Chanteneige bio Yaourt bio aromatisé local	Salade iceberg CE2 Brandade de colin MSC et saumon MSC Purée de pommes de terre Tomme grise Kiwi	Repas de Noël

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Être Animal
 MSC = label de pêche responsable