

Menus School time



Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce paprika persil </p> <p>SV: Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Endives et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce antillaise (carottes, patate douce) </p> <p>SV: Merlu sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc, caramel, muesli </p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV: Beignets stick mozzarella</p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes BIO </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauce bolognaise aux lentilles et penne semi complètes BIO   </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette miel et moutarde ancienne</p> <p>***</p> <p>Colin mariné à l'huile d'olive et citron vert  </p> <p>***</p> <p>Epinards à la crème et riz</p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p>***</p> <p>Purée pomme coing</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School time



Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Betteraves et vinaigrette à la moutarde ***	<i>Vendée Globe</i> Rillettes de sardine VG : œuf dur mayonnaise N	Chou blanc et vinaigrette à la moutarde ***
	Omelette aux oignons et pommes de terre ***	Cuisse de poulet sauce miel poivron SV : Colin sauce estragon ***	Jambon blanc* SP: Jambon de dinde SV : Saucisse de blé et soja	Nuggets de poisson d'avicrouettes ***
	Haricots verts BIO ***	Riz ***	Haricots blancs ***	Purée de courgettes à l'huile d'olive N
	Brie BIO ***	Yaourt nature et sucre ***	Petit fromage frais nature sucré ***	Cantal AOP ***
	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel BIO ***	Fruit BIO ***	Brioche et confit de poire N	Purée pomme abricot ***

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School time



Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise ***	Chou rouge et vinaigrette à la moutarde ***	Salade de pommes de terre, aux olives noires ***	Duo de crudités ***	Salade verte BIO et vinaigrette à l'huile de noix ***
Sauté de poulet BIO au jus de viande SV : Colin jus aux herbes ***	Nuggets de poulet ***	Steak haché de bœuf au jus SV : Falafels pois chiche BIO ***	Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha) ***	Sauce tartiflette, emmental et pommes de terre ***
Lentilles ***	Riz pilaf ***	Gratin de chou fleur ***	Carottes BIO ***	(plat complet) ***
Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***	Yaourt nature et sucre ***	Camembert ***	Pont l'Evêque AOP ***	Fromage frais de campagne et miel ***
Fruit	Génoise roulée vanille abricot	Fruit	Fruit BIO	Purée pomme poire

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School time



Semaine du 25 Novembre au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives viniagrette à la moutarde ***	Macédoine mayonnaise ***	Panais remoulade aux pommes ***	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Betteraves et vinaigrette à la moutarde ***
Sauté de dinde LR sauce façon blanquette SV: Crispidor à l'emmental ***	Chili végétal aux haricots rouges ***	Pépites de colin pané aux céréales ***	Sauce carbonara de lardons * SP : Sauce carbonara de dés de volaille SV : Sauce champignon et crème ***	Parmentier au saumon et colin et purée de pommes de terre ***
Purée de paate douce ***	(plat complet) ***	Haricots verts ***	Fusili BIO ***	(plat complet) ***
Comté AOP ***	Petit fromage frais nature et sucre ***	Tomme blanche ***	Yaourt aromatisé ***	Fromage fondu vache qui rit ***
Mousse au chocolat ° ***	Fruit ***	Riz au lait ***	Compote pomme banane allégée en sucre ***	Fruit ***

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School time



Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise ***	Chou rouge et vinaigrette à la framboise ^N ***	Oeuf dur mayonnaise ^N ***	Scarole et vinaigrette balsamique ^N ***	Céleri remoulade ***
Aiguillette de poulet sauce au thym 	Sauté de porc LR *  sauce champignon crémé SP : Sauté de dinde sauce champignon crémé	Nuggets de poulet 	Riz et crème de lentilles corail au curry  ^N	Calamars à la romaine 
SV: Crispidor à l'emmental ***	SV : Sauce champignon et crème ***	SV : Colin meunière ***	***	***
Petits pois ***	Coquillettes semi complètes BIO 	Pommes de terre quartier avec peau	(plat complet) ***	Purée de Butternut BIO 
Yaourt aromatisé ***	Bûche de chèvre BIO 	Saint paulin ***	Cantal AOP 	Fromage frais de campagne et miel ***
Fruit BIO 	Purée pomme fraise	Fruit	Ile flottante	Millefeuilles 

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School time



Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce bolognaise au bœuf BIO </p> <p>SV : Sauce au thon et tomate</p> <p>***</p> <p>Fusili BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p> Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p> Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes) et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Livarot AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri râpé et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce pomme curry</p> <p>SV: Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*** </p> <p>Tarte gourmande au chocolat</p>	<p> Salade verte BIO viniagrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre et fromage raclette</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et miel</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p> Colin pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School time

Semaine du 16 au 21 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Salade coquillettes sauce cocktail	Œuf dur mayonnaise BIO		Betteraves et vinaigrette à la moutarde
***	***	***		***
Dés de colin à la portugaise (tomates, poivrons) et pommes de terre	Sauté de dinde LR sauce aux olives	Saucisse de Toulouse * SP: Saucisse de volaille		Pizza aux 3 fromages BIO
***	SV : Beignets sticks Mozzarella	SV: Saucisse de blé et soja		***
(plat complet)	Brocolis	Riz BIO aux petits légumes	<i>Repas de Noël</i>	Salade verte BIO
***	***	***		***
Cantal AOP	Fromage blanc nature BIO et sucre	Tomme blanche		Yaourt aux fruits BIO
***	***	***		***
Mousse au chocolat °	Fruit	Fruit		Fruit BIO

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School time



Semaine du 23 au 27 Décembre 2024 - *Vacances scolaires toutes zones*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<i>Noël</i>		

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School time



Semaine du 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025 - *Vacances scolaires toutes zones*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<i>Jour de l'an</i>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

