

MENUS DU 4 AU 29 NOVEMBRE 2024



LUNDI 4 NOVEMBRE

MENU CME

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de veau sauce provençale

Purée de potiron

Vache qui rit

Ile flottante

Goûter :

Pain et beurre
Fruit de saison

MARDI 5 NOVEMBRE

Potage Dubarry (chou-fleur) et vache qui rit

Blanquette de cabillaud sauce crème

Blé et brocolis

Fruit de saison

Goûter :

Lait chocolat
Madeleines

MERCREDI 6 NOVEMBRE

Steak haché au jus

Epinards béchamel

Riz

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Goûter :

Pain et confiture
Jus de pomme

JEUDI 7 NOVEMBRE MENU VÉGÉTARIEN

Pizza margherita

Salade verte vinaigrette

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter :

Cake au yaourt maison
Fruit de saison

VENDREDI 8 NOVEMBRE

Coleslaw / Salade hollandaise

Poisson pané

Haricots verts et semoule

Saint Nectaire

Mousse au chocolat au lait / Mousse au chocolat noir

Goûter :

Pain et barre de chocolat
Compote pomme banane

LUNDI 11 NOVEMBRE



MARDI 12 NOVEMBRE

Salade verte et croûtons vinaigrette

Jambon sauce crème

S.P. : Jambon de dinde sauce crème

Coquillettes semi-complètes

Pont l'Evêque

Fruit de saison

Fruit de saison

Goûter :

Petit suisse nature et sucre
Pain au chocolat

MERCREDI 13 NOVEMBRE

Velouté de carotte et vache qui rit

Carbonnade de bœuf flamande

Frites

Fruit de saison

Goûter :

Compote de pomme
Pain et pâte à tartiner

JEUDI 14 NOVEMBRE MENU VÉGÉTARIEN

Endives et sauce bulgare

Curry de haricots rouge sauce curry coco

Riz

Fromage blanc nature

Goûter :

Yaourt aromatisé
Cake au citron maison

VENDREDI 15 NOVEMBRE

Roulade de volaille et cornichon / Salami et cornichon

Filet de lieu frais sauce aneth

Poêlée d'antan et pomme de terre vapeur

Mimolette / Edam

Fruit de saison

Goûter :

Lait nature
Pain et confiture

LUNDI 18 NOVEMBRE

Bâtonnet de carottes

Hachis parmentier de lentilles

Salade iceberg vinaigrette

Flan pâtissier

Goûter :

Pain et beurre, Fruit de saison

MARDI 19 NOVEMBRE

Bouillon vermicelle

Rôti de bœuf sauce moutarde curry

Petits pois carotte

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter :

Cake aux pépites de chocolat maison, Compote pomme

Fruit de saison

MERCREDI 20 NOVEMBRE

Filet de lieu sauce aurore

Brocolis

Blé

Samos / Petit moulé ail et fines herbes

Pêches au sirop

Fruit de saison

Goûter :

Lait chocolat, Sablé de Retz

JEUDI 21 NOVEMBRE

UN GIRO IN ITALIA : LA SARDAIGNE

Focaccia et ricotta ciboulette

Malloreddus alla campidanese

(Egrené de porc + sauce)

S.P. : Malloreddus alla campidanese (volaille + sauce)

Malloreddus alla campidanese (Gnochetti)

Fromage blanc

Orange

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Goûter :

Emmental, Pain

VENDREDI 22 NOVEMBRE

Calamar à la romaine et citron

Pomme de terre vapeur et poêlée de butternut ail et persil

Gouda / Mont Cadi

Fruit de saison

Fruit de saison

Goûter :

Petit suisse fruité, Pain et confiture

LUNDI 25 NOVEMBRE

MENU VÉGÉTARIEN

Salade iceberg, croûtons et maïs vinaigrette

Légumes à l'orientale

Semoule

Petit suisse aromatisé

Petit suisse nature et sucre

Tiramisu spéculoos

Goûter :

Samos, Pain

MARDI 26 NOVEMBRE

Goulash de bœuf

Carottes fondantes

Boulghour

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter :

Jus de pomme, Madeleines

MERCREDI 27 NOVEMBRE

Friand au fromage

Sauté de poulet à la crème d'ail

Purée de haricots verts

Purée de haricots verts

Fruit de saison

Goûter :

Lait nature, Croissant

JEUDI 28 NOVEMBRE

MENU CME

Potage de légumes frais

Egrené de bœuf bolognaise

Penne et fromage râpé

Penne et fromage râpé

Cantal

Pomme

Pomme

Goûter :

Pain et barre de chocolat
Compote pomme poire

VENDREDI 29 NOVEMBRE

Carottes râpées vinaigrette

Pain

Marmite d'Eglinef

Riz

Epinard à la crème

Tomme blanche / Bûche de lait mélangé

Compote de pomme / Compote de pomme banane

Compote de pomme

Compote de pomme

Goûter :

Petit suisse aromatisé
Cake au chocolat maison



Légende

Recette du chef

Issu de l'agriculture biologique

Viande origine France

MSC : pêche durable

Bleu Blanc Coeur

Origine France garantie

Appellation d'origine Contrôlée

Circuit court origine France

Label Rouge

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en U.E. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

