



Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 08 nov.	mardi 09 nov.	mercredi 10 nov.	jeudi 11 nov.	vendredi 12 nov.
Gratin du Boulonnais Menu unique Epinards BIO Riz BIO Fromage fondu Fruit de saison	 Tarte au fromage et salade verte Menu unique Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Fruit de saison	Meli mélo de crudités Rôti de bœuf sauce tomate Omelette sauce tomate Pommes de terre rissolées Crème vanille	 Féérié 11 novembre 2021	Sauté de porc* Local à la dijonnaise Lieu sauce dijonnaise Lentilles BIO aux dés de carottes Mimolette Tomme blanche Assortiments de compotes de fruits BIO
 Betteraves BIO vinaigrette aux dés de fromage Betteraves BIO vinaigrette Aiguillette de volaille BIO sauce niçoise Omelette BIO sauce niçoise Semoule BIO Fruit Frais BIO	Carottes râpées vinaigrette Carottes râpées vinaigrette aux raisins Saucisse* de toulouse Bouchée aux petits légumes Chou rouge BIO Pommes de terre Fromage blanc nature BIO et casonnade Fromage blanc nature BIO et sucre	 Dos de colin sauce petits légumes Menu unique Purée de Brocolis BIO Pavé du Nord Crème dessert chocolat	 Potage tomate Tortis aux pois chiche BIO curcuma et emmental rapé Menu unique Fruit de saison	 Salade fromagère Salade aux agrumes Sauté de bœuf sauce stroganoff Filet de hoki sauce stroganoff Pommes de terre boulangère Haricots vert BIO Tarte au flan
 Filet de lieu sauce picarde Menu unique Fondue de poireaux et Pommes de terre Vache picon Brebis crème Assortiments de compote de fruits BIO	 Céleri vinaigrette Coleslaw vinaigrette Navarin d'agneau aux navets Omelette Purée de pommes de terre au lait Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO	 Pizza au fromage Roti de porc *sauce crème Palet maraîcher Haricots beurre échalote Fruit frais BIO	 Salade surimi Ananas Émincé de volaille sauce shoyu Dos de colin sauce shoyu Riz Jaune BIO Gâteau noix de coco banane et pépites de chocolat	 Lasagne végétarienne et salade verte Menu unique Comté Cantal Crème vanille Crème pralinée
 Haricots verts BIO vinaigrette Blanquette de veau BIO Omelette BIO Pennes BIO et Emmental rapé Fruit frais BIO	 Filet de lieu sauce aurore menu unique Gratin de carottes et panais Pommes de terre Fromage frais Carré frais Liégeois chocolat Crème chocolat	 Saucisse de volaille sauce thym Galette végétarienne et sauce thym Purée de St Germain Gouda BIO Flan vanille (SV)	 Potage au potiron Chili con végératien Menu unique Riz BIO Fruit frais	 Roti de bœuf sauce tartare Filet de colin pané sauce tartare Pommes noisettes Saint nectaire Cantal Compote de fruits BIO
 Betteraves rouges à l'emmental BIO Betteraves rouges vinaigrette mimolette BIO Tartiflette aux deux fromages et salade verte Menu unique Yaourt Nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO	 Waterzoï de Volaille Waterzoï de colin Riz BIO Aux légumes Pont l'évêque Buche chèvre (lait mélange)br/> Fruit de saison	 Céleri vinaigrette Jambon * Local sauce tomate Poisson mariné citron Pommes de terre rissolées Crème dessert caramel	 Lentilles BIO vinaigrette Lentilles BIO au cumin Boeuf mode Omelette sauce tomate Carottes aux dés de pommes de terre Clafoutis du chef aux abricots	 Velouté épinard BIO Carbonara de saumon sauvage Menu unique Macaronis BIO et Emmental rapé Fruit de saison
 Carottes râpées vinaigrette Carottes râpées vinaigrette aux raisin Boulette d'agneau sauce orientale Boulette de soja sauce orientale Légumes couscous Semoule BIO Velouté nature sucré Velouté aux fruits	 Haricots Verts BIO vinaigrette Omelette BIO sauce champignons Coquillettes BIO et emmental rapé	 Filet de poisson meunière Menu unique Epinards BIO Riz pilaf BIO Brie Fruit frais BIO	 Repas de Noël gibier Repas de Noël Poisson *** Pâtisserie de Noël	 Potage aux endives Local Pané moelleux Menu unique Ratatouille Pommes vapeur Locale Fromage blanc nature BIO sucré Fromage blanc nature BIO et cassonade

* Menu sans porc

Menus du 20 au 31 décembre 2021

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

Légende :PRODUIT
RÉGIONAL

PLAT B


**VIANDE
FRANÇAISE**
 (le bœuf est
toujours Race
A Viande)


REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 20 déc.	mardi 21 déc.	mercredi 22 déc.	jeudi 23 déc.	vendredi 24 déc.
Filet de poisson meunière sauce tartare	Normandin de veau sauce aux marrons	Betteraves rouges BIO aux agrumes	Crêpe au fromage	Coleslaw
Menu unique	Filet de colin sauce aux marrons	Aiguillette de volaille sauce orientale	Roti de porc * au jus	Pizza au fromage
Pommes de terre	Frites	Semoule BIO	Pommes vapeur	Menu unique
Salade verte		Légumes couscous	Compote	
Comté	Coulommiers BIO			
Fruit de saison	Fruit frais	Fromage blanc BIO	Fruit de saison	Patisserie
lundi 27 déc.	mardi 28 déc.	mercredi 29 déc.	jeudi 30 déc.	vendredi 31 déc.
Celeri BIO rémoulade	Carottes râpées BIO et surimi sauce cocktail	Oeufs mimosa		Macédoine de légumes
Bolognaise de lentilles BIO	Escalope de volaille au maroilles	Jambon * sauce charcutière	Saumon sauvage sauce crème	Pané moelleux
Menu unique	Omelette sauce maroilles	Boulette de soja et sauce tomate	Menu unique	Menu unique
Coquillettes BIO et emmental rapé	Riz BIO	Purée de butternut	Pommes friture	Haricots verts BIO
Crème vanille BIO	Compote de fruits BIO	Fruit de saison	Maasdam BIO	Pommes de terre local
			Eclair au chocolat	Yaourt aromatisé



C'est les Vacances !!!