



## Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
28 Octobre au 01 Novembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>④ Taboulé</li> <li>③ Blanc de Poulet Sauce Suprême</li> <li>① Chou-fleur</li> <li>⑤ Mimolette</li> <li>② Ananas frais ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>② Endives aux noix ■</li> <li>① Lasagnes de légumes</li> <li>⑤ Yaourt aux fruits</li> <li>② Clémentines ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Potage de légumes ■</li> <li>③ Brochette de poisson safrané</li> <li>④ Tortis Au Beurre</li> <li>⑤ Saint Marcellin</li> <li>② Raisin blanc ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>②④ Frisée aux croutons ■</li> <li>③ Rôti de veau Au Jus (F.F.F)</li> <li>① Carottes /navets</li> <li>⑤ Fromage blanc</li> <li>①④⑥ Tarte aux poires ■</li> </ul>		
SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI	
04 Novembre au 08 Novembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>④ Crêpe au fromage</li> <li>③ Pavé de saumon Au Citron</li> <li>① Brocolis</li> <li>⑤ Petit Suisse nature</li> <li>② Orange ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>③ Soupe de Crevettes Spaghettis bolognaise ■</li> <li>⑤ Brie</li> <li>⑥ Crème vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>② Céleris vinaigrette ■</li> <li>③ Beignets de poulet</li> <li>① Purée potiron ■</li> <li>⑤ Saint Nectaire</li> <li>① Compote de banane poire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Macédoine</li> <li>③ Œufs en béchamel</li> <li>① Carottes à la crème ■</li> <li>⑤ Bûche de chèvre</li> <li>② Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>② Betteraves râpées ■</li> <li>③ Porc aux pêches (F.F.F)</li> <li>④⑦ Pommes noisette</li> <li>⑤ Tomme de montagne</li> <li>①⑥ Pomme au Four</li> </ul>	
① Fruit et légumes cuits	② Fruit et légumes crus	③ Viande – poisson	④ Féculent	⑤ Produit laitier	⑥ Produits sucrés	⑦ Produits gras

Produit de saison ■




En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.


Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

## Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
11 Novembre au 15 Novembre		<ul style="list-style-type: none"> <li>4 Blé en salade</li> <li>3 Grillade de porc sauce charcutière</li> <li>1 Fondue de poireaux ■</li> <li>5 Emmental</li> <li>2 Orange ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 Salade de riz</li> <li>1 Endives béchamel ■</li> <li>4 Lentilles</li> <li>5 Camembert</li> <li>2 Salade de fruits 3 épices</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Terrine aux 3 légumes</li> <li>3 Filet de colin sauce Dieppoise</li> <li>4 Polenta</li> <li>5 Fromage blanc</li> <li>Poire ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Betterave à l'échalote ■</li> <li>3 Bœuf en daube à la provençale (F.F.F)</li> <li>4 Coquillettes</li> <li>5 Gouda</li> <li>1 6 Abricots sirop</li> </ul>

SEMAINE du	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18 Novembre au 22 Novembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Cœurs de palmier vinaigrette</li> <li>3 Omelette aux fines herbes</li> <li>4 Riz pilaf</li> <li>5 Coulommiers</li> <li>2 Salade de pommes ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Mâche aux croutons ■</li> <li>3 Dos de cabillaud sauce Aurore</li> <li>4 Pommes vapeurs</li> <li>5 Fourme d'Ambert</li> <li>1 Compote de poires ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Chou blanc vinaigrette ■</li> <li>3 Émincé de volaille au curry</li> <li>1 Poêlée forestière ■</li> <li>5 Yaourt nature</li> <li>6 Far Breton</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 4 Salade de Maïs ■</li> <li>3 Sauté de veau au paprika (F.F.F)</li> <li>1 Haricots plats à l'espagnol ■</li> <li>5 Semoule au lait</li> <li>1 Pommes ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Potage aux poireaux ■</li> <li>3 Cordon bleu de dindonneau</li> <li>4 Tortis à la tomate</li> <li>5 Port-Salut</li> <li>2 Clémentines ■</li> </ul>

1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



Menu végétarien




En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

## Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
25 Novembre au 29 novembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Terrine aux légumes</li> <li>3 Filet de Hoki</li> <li>4 Riz à la sauce tomate</li> <li>5 Mimolette</li> <li>2 Poire ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 Potage Irlandais ■</li> <li>3 Poulet rôti</li> <li>1 Carottes Vichy</li> <li>5 Saint Nectaire</li> <li>2 Clémentines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Betteraves rouge en vinaigrette ■</li> <li>3 Omelette</li> <li>1 Jardinière de légumes</li> <li>5 Yaourt aux fruits</li> <li>4 5 6 Gâteau de semoule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 Salade de lentilles</li> <li>3 steak (F.F.F)</li> <li>1 Duo de haricots</li> <li>5 Brie</li> <li>2 Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Macédoine vinaigrette</li> <li>3 Côte de porc</li> <li>4 7 Pommes de terre frites</li> <li>5 Petit suisse nature sucre</li> <li>2 Kiwi</li> </ul>

1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison  
■

Menu végétarien  


En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France