




# 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.  |
|---|--|--|---|---|
| <p>Potage aux légumes</p> <p>Gratin du Boulonnais<br/>Menu unique<br/><b>Epinards BIO</b> <br/>Riz</p> <p>Fromage fondu<br/><b>Fruit frais BIO</b> </p>   | <p> <b>Salade verte</b></p> <p><b>Tarte au fromage</b><br/>Menu unique</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b><br/><b>Fruit de saison</b></p>  | <p><b>Meli mélo de crudités</b></p> <p><b>Roti de boeuf</b> sauce tomate<br/>Omelette sauce tomate<br/>Pommes de terre rissolées<br/>Ratatouille</p> <p>Bûchette de chèvre (lait mélangé)<br/>Crème vanille</p>  | <p>Férialé<br/>11 novembre 2021</p>   | <p><b>Jus local (pommes et poires)</b></p> <p><b>Sauté de porc *</b> à la dijonnaise<br/>Lieu sauce dijonnaise<br/>Lentilles aux <b>dés de carottes</b></p> <p>Mimolette<br/>Mosaïque de fruits</p>   |
| <p>lundi 15 nov.</p> <p>Betteraves vinaigrette<br/>aux dés de fromage</p> <p>Omelette<br/>Menu unique<br/>Légumes piperade<br/>Coeurs de blé</p> <p>Coulommiers<br/>Fruit de saison</p>   | <p>mardi 16 nov.</p> <p><b>Carottes rapées</b><br/>vinaigrette aux raisins</p> <p>Saucisse* de toulouse<br/>Bouchée aux petits légumes<br/><b>Chou rouge BIO</b> <br/><b>Pommes de terre</b> </p> <p>Fromage blanc nature et sucre<br/><b>Compote de fruits BIO</b> </p> | <p>mercredi 17 nov.</p> <p>Macedoine mayonnaise</p> <p>Dos de colin<br/>sauce petits légumes<br/>Menu unique<br/><b>Purée de Brocolis BIO</b> </p> <p><b>Pavé du nord</b><br/>Crème dessert chocolat</p>   | <p> jeudi 18 nov.</p> <p><b>Potage tomate</b></p> <p><b>Tortis aux pois chiche et curcuma</b><br/>Menu unique</p> <p><b>Mimolette rapée</b><br/><b>Fruit frais BIO</b> </p> | <p>vendredi 19 nov.</p> <p>Salade aux agrumes</p> <p><b>Sauté de boeuf</b><br/>sauce stroganoff<br/>Filet de hoki<br/>sauce stroganoff<br/><b>Haricots verts BIO</b> </p> <p>Petit suisse sucré<br/>Tarte au flan</p>  |
| <p>lundi 22 nov.</p> <p>Potage Carottes</p> <p>Filet de lieu sauce picarde<br/>Menu unique<br/>Fondue de poireaux<br/>et Pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque<br/>Compote de fruits</p>   | <p>mardi 23 nov.</p> <p><b>Céleri BIO vinaigrette</b> </p> <p>Navarin d'agneau<br/>aux navets<br/>Omelette<br/>Purée de pommes de terre<br/>au lait</p> <p>Yaourt nature sucré<br/><b>Fruit frais BIO</b> </p>   | <p>mercredi 24 nov.</p> <p>Pizza au fromage</p> <p><b>Roti de porc *</b><br/>sauce crème<br/>Palet maraicher<br/>Haricots beurres échalote</p> <p>Saint paulin<br/>Fruit de saison</p>   | <p><i>Voyage à Hawaï</i></p> <p>jeudi 25 nov.</p> <p><b>Salade surimi ananas</b></p> <p><b>Émincé de poulet sauce shoyu</b><br/><b>Dos de colin sauce shoyu</b><br/><b>Riz jaune</b></p> <p><b>Carré frais</b><br/><b>Gâteau noir de coco banane</b></p>  | <p> vendredi 26 nov.</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>Lasagne végétarienne<br/>Menu unique</p> <p><b>Comté</b><br/><b>Crème pralinée</b></p>  |
| <p>lundi 29 nov.</p> <p><b>Haricots verts BIO</b> </p> <p><b>Blanquette de veau BIO</b><br/><b>Omelette BIO</b> <br/><b>Pennes BIO</b> </p> <p><b>Emmental râpé BIO</b><br/><b>Fruit frais BIO</b> </p> | <p>mardi 30 nov.</p> <p>Salade avocat et surimi</p> <p>Filet de lieu sauce aurore<br/>menu unique<br/>Gratin de carottes et panais</p> <p>Fromage frais (chanteneige)<br/>Liégeois chocolat<br/>Crème dessert chocolat</p>   | <p>mercredi 01 déc.</p> <p><b>Chou blanc BIO</b> vinaigrette </p> <p><b>Saucisse de volaille</b> sauce thym<br/>Galette végétarienne sauce thym<br/>Purée de St Germain</p> <p>Brie<br/>Flan vanille</p>  | <p> jeudi 02 déc.</p> <p>Potage au <b>potiron</b></p> <p>Chili con végétarien<br/>Menu unique<br/>(riz)</p> <p>Cheddar rapé<br/>Fruit de saison</p>  | <p>vendredi 03 déc.</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p><b>Rôti de boeuf</b> sauce poivre<br/>Filet de hoki sauce poivre<br/>Pommes noisettes</p> <p>Saint nectaire<br/>Compote de fruits</p>   |
| <p> lundi 06 déc.</p> <p>Salade verte</p> <p>Tartiflette aux deux fromages<br/>Menu unique</p> <p><b>Yaourt fermier local</b><br/>Mosaïque de fruits</p>   | <p>mardi 07 déc.</p> <p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p><b>Waterzoï de poulet</b><br/>Waterzoï de colin<br/>Riz aux légumes</p> <p>Pont l'évêque<br/>Fruit de saison</p>  | <p>mercredi 08 déc.</p> <p>Céleri vinaigrette</p> <p><b>Jambon *</b> sauce tomate<br/>Poisson mariné citron<br/>Pommes de terre rissolées</p> <p>Camembert<br/>Crème dessert caramel</p>   | <p>jeudi 09 déc.</p> <p><b>Lentilles BIO</b><br/>vinaigrette au cumin </p> <p><b>Boeuf mode</b><br/>Omelette sauce mode<br/><b>Carottes persillées</b><br/><b>aux pommes de terre</b></p> <p>Brebis Crème<br/>Clafoutis aux abricots</p>                       | <p>vendredi 10 déc.</p> <p><b>Velouté d'épinards BIO</b> </p> <p>Carbonara de saumon sauvage<br/>Menu unique<br/>Macaronis</p> <p>Emmental rapé<br/><b>Fruit frais BIO</b> </p> |
| <p>lundi 13 déc.</p> <p><b>Jus local</b><br/><b>(pommes framboise)</b></p> <p>Sauté d'agneau sauce orientale<br/>Boulette de soja sauce orientale<br/>Légumes couscous<br/>Semoule</p> <p>Velouté nature <br/><b>Fruit frais BIO</b> </p>   | <p>mardi 14 déc.</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p><b>Rôti de dinde</b> sauce champignons<br/>Dos de colin sauce champignons<br/>Coquillettes</p> <p>Emmental râpé<br/>Flan caramel</p>  | <p>mercredi 15 déc.</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Filet de poisson meunière<br/>Menu unique <br/><b>Epinards BIO</b> <br/>Riz pilaf<br/>Brie</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p> | <p>jeudi 16 déc.</p> <p>Repas de Noël Gibier<br/>Repas de Noël Poisson<br/>***</p>   | <p> vendredi 17 déc.</p> <p>Potage <b>aux endives</b></p> <p>Pané moelleux<br/>Menu unique<br/>Ratatouille<br/>Pommes vapeur</p> <p>Fromage blanc nature<br/>Compotée de fruits et biscuit</p>   |

\* menu sans porc