

## Lundi 7 Novembre

**Carottes\*\* râpées**  

et vinaigrette agrumes

Self

**Batavia**


et vinaigrette agrumes

—

**Base lentilles curry** 

(lentilles, champignons, curry)

—

**Pépinettes (pâtes)** 

—

**Fromage fondu**

Self **Pointe de brie**

**Compote pommes banane** 

Self **Compote pommes**  

**Pain**  

## Mardi 8 Novembre

**Salade riz\*\* à la californienne** 

(riz bio, mais, ananas, petits pois) 

Self

**Salade de pommes de terre  
à l'échalote** 

**Petit Bouchon**

**Filet de poisson** (lieu\*) 

**sauce waterzoi**

(julienne de légumes, poireaux, crème)

ou

**Jeune Pousse**

**Emincé blanquette végétarien** 

(émincé pois blé, oignons, poireaux,  
carottes, crème)

—

**Haricots verts**  

—

**Yaourt\*\* nature et sucre**  

Self **Yaourt aromatisé**  

**Fruit de saison**

Self **Fruit de saison**

**Pain Seigle**  

## Jeudi 10 Novembre

**Salade Baltique**

(iceberg, carotte, concombre)  
et vinaigrette nature

Self

**Endives croûtons**

et vinaigrette nature

—

**Croustillant au fromage**

—

**Navets\*\* à la crème\*\*  
gratiné**  

—

**Fromage frais aux fruits** 

**Moelleux pomme cannelle** 

Self **Moelleux coco mandarine** 

**Pain**  

## Vendredi 11 Novembre

**FERIE**

—

—

—

—

\*\* Correspond à l'ingrédient Bio,\*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 14 novembre

### Trio de crudités

(carottes jaunes et oranges/ navet)  
et vinaigrette nature

Self

### Mâche

et vinaigrette nature

### Petit Bouchon

**Portion de poisson** (colin\*)   
**sauce paprika**

(concentré de tomate, crème, paprika)

ou

### Jeune Pousse

### Galette de blé Tex Mex

**Haricots rouges**   
à la Mexicaine

### Cantal AOP à la coupe

Self **Fromage à pâte pressée**  
individuel

**Compote pommes/poire** 

Self **Ananas au sirop**

**Pain** 

## Mardi 15 novembre

### Salade de haricots verts


**extras fins\*\***

et vinaigrette ciboulette

Self

**Macédoine\*\* Mayonnaise\*\*** 

**Omelette**   
**Nature**

**Brocolis\*\* au gratin** 

(huile, lait, farine \*\* CE)

**Yaourt aromatisé** 

(parfums)

**Fruit de saison**

**Fruit de saison**

**Pain Céréales** 

## Jeudi 17 novembre

**Chou rouge râpé\*\*** 

**assaisonné**

**Cœur de laitue**

et vinaigrette nature

Self

**Base Méditerranéenne** 

(lentilles, courgettes, tomates, thym)

**Boullgour** 

**Fromage à pâte molle**

Self

**Fromage à pâte molle**

**Fruit de saison**

**Fruit de saison**

**Pain** 

## Vendredi 18 novembre

### Salade douceur

et vinaigrette échalote

Self

**Endives croûtons**

et vinaigrette échalote

### Petit Bouchon

**Pot au feu** 

(bœuf braisé\*\*) / moutarde

ou

### Jeune Pousse

**Œufs durs\*\*** 

sauce crème 

**Légumes\*\*** 

façon pot au feu

### Gouda à la coupe

Self

**Fromage à pâte pressée**  
individuel

**Pêche au sirop**

Self

**Compote**   
pommes/framboise

**Pain** 

\*\* Correspond à l'ingrédient Bio,\*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 21 novembre

Salade de pommes de terre 

à l'échalote

Self

Salade de blé\*\*  

à la parisienne

(blé bio, basilic tomates, mais)

Omelette

aux fines Herbes 

Blettes au gratin 

Self

Fromage fondu  
Fromage à pâte pressée

Self

Fruit de saison  
Fruit de saison

Pain  

## Mardi 22 novembre

Salade iceberg

et vinaigrette ciboulette

Self

Salade coleslaw 

(chou blanc, carotte, mayonnaise)

Petit Bouchon

Sauté de bœuf\*\*     
sauce bourguignonne

(carottes, oignons, concentré de tomate)

ou

Jeune Pousse

Base légumes braisés  



(flageolets Bio, ratatouille Bio, tomates Bio,  
thym, basilic)

Macaronis  

Self

Mimolette à la coupe  
Fromage fondu

Self

Compote pommes\*\*    
Vanille  
Abricot au sirop

Pain Semi complet  

## Jeudi 24 novembre

Animation Japon

Salade de chou fleur\*\*  

et base vinaigrette japon  
(vinaigre de riz, miel, sucre)

Self

Betteraves 

et base vinaigrette japon

Emincé curry végétarien 

(émincé de pois et blé, lait de coco, curry,  
raisins, curcuma)

Riz   CE

Self

Yaourt velouté nature + sucre  
Fromage blanc nature + sucre

Moelleux Fleur de Cerisier

Pain  

## Vendredi 25 novembre

Petit Bouchon

Rosette / beurre 

Jeune Pousse

Œufs durs\*\* / Mayonnaise 

Petit Bouchon

Filet de poisson (Merlu\*) 

citron persil

(jus citron, persil, huile)

ou

Jeune Pousse

Croq veggie à la tomate

Fondue de Poireaux\*\*  

Béchamel

Fromage blanc aux fruits

Self

Fruit de saison  
Fruit de saison

Pain  

\*\* Correspond à l'ingrédient Bio,\*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.


Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 28 novembre

Self


**Macédoine mayonnaise**  
**Champignons à la grecque** 

**Petit Bouchon**

**Portion de poisson** (colin\*)   
**sauce armoricaine**  
(sauce armoricaine, crème, concentré tomate)

ou

**Jeune Pousse**

**Egrené à la marocaine**   
(égrené de pois bio, concentré tomate, raisins, abricots)

**Semoule**  

Self

**Fromage à pâte molle**  
**Fournols**

Self

**Fruit de saison**  
**Fruit de saison**

**Pain**  

## Mardi 29 novembre

Self

**Betteraves**  
et vinaigrette nature  
**Salade de haricots verts**    
et vinaigrette nature

**Bouchée végétarienne**  
(protéine de blé, de pois et soja)

**Endives au gratin** 

Self

**Edam à la coupe**  
**Fromage fondu**




Self

**Tarte pommes Normande**  
**Tarte aux poires**

**Pain Semi complet céréales**  

## Jeudi 1er décembre

Self

**Salade iceberg**  
et vinaigrette ciboulette  
**Carottes râpées\*\***     
et vinaigrette ciboulette

**Petit Bouchon**

**Choucroute**  
(carré de porc/saucisson à l'ail)

ou

**Jeune Pousse**

**Œufs durs\*\***    
**sauce crème**  
(crème, bouillon de légumes bio)

**Pomme vapeur/choucroute**

Self

**Portion Tomme Noire**  
**Pont l'évêque**


Self

**Compote pommes**     
**Cocktail de fruits au sirop**

**Pain**  

## Vendredi 2 décembre

**Gressins**

**Cappelletti Pomodoro basilico**   
(Pâtes Farcies fromage tomate)  
**sauce tomate basilic**  
(sauce tomates, basilic)

Self

**Yaourt aromatisé**    
(parfums)

Self

**Fruit de saison**  
**Fruit de saison**

**Pain**  


\*\* Correspond à l'ingrédient Bio,\*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.




ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)




## Lundi 5 décembre

Self **Taboulé à l'orientale**  
**Salade de pois chiches et haricots rouges au cumin** 

**Omelette nature** 

**Courge\*\* au gratin**   

Self **Coulommiers**  
**St Nectaire AOP à la coupe**

Self **Abricot au sirop**  
**Compote pommes cannelle**   

**Pain**  

## Mardi 6 décembre

Self **Salade de lentilles\*\***   **CE**  
**Salade riz\*\* à la parisienne**    
(riz bio, tomates, mais, basilic)

**Petit Bouchon**  
**Poisson Pané (colin\*) / Citron**  
ou  
**Jeune Pousse**  
**Nuggets de blé / Ketchup**

**Choux fleurs persillées\*\***  

Self **Cantal AOP à la coupe**  
**Fromage à pâte pressée individuel**



Self **Fruit de saison**  
**Fruit de saison**

**Pain Seigle**  

## Jeudi 8 décembre

### Fête des Lumières

Self **Chou rouge râpé\*\***     
**assaisonné**  
**Endives aux croûtons**  
et vinaigrette persil

**Quenelles Nature\*\***    
**sauce provençale\*\***  
(concentré de tomate bio, olives vertes bio, herbes de Provence)

**Haricots beurre**   
**saveur du soleil**

Self **Yaourt nature\*\* et sucre**    
**Yaourt aromatisé\*\***  

**Moelleux pralines**

**Pain**  

## Vendredi 9 décembre





### MENU BIO

Self **Céleri rémoulade**     
**Salade verte**    
et vinaigrette nature

**Petit Bouchon**  
**Rôti de veau**    
**sauce curry**  
(crème bio, bouillon de légumes bio, oignons bio)

ou  
**Jeune Pousse**  
**Œufs durs**    
**sauce tomate**

**Purée**     
**de pommes de terre**

Self **Portion emmental**    
**Gouda à la coupe**  

Self **Fruit de saison**    
**Fruit de saison**  

**Pain**  

\*\* Correspond à l'ingrédient Bio,\*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 12 décembre

### Mélange carottes brocolis

et vinaigrette ciboulette

Self

### Mâche

et vinaigrette ciboulette

### Base Couscous végétarien

(pois chiche bio, légumes couscous bio, concassée de tomates bio, raisins bio, mélange couscous bio)

### Semoule

### Tomme blanche

à la coupe

Self

### Camembert

### Compote pommes

menthe

Self

### Ananas au sirop

### Pain

## Mardi 13 décembre

### Salade de haricots blancs

### Self Salade de coquillettes\*\*

### À la catalane

(coquilles bio, poivrons, tomates, olives)

### Petit Bouchon

### Sauté de bœuf\*\*

### sauce dijonnaise

(moutarde, crème, épice paëlla)

ou

### Jeune Pousse

### Omelette au fromage

### Epinards branches\*\*

béchamel (huile, lait, farine \*\*CE)/  
croûtons

### Crème dessert vanille

### Self Crème dessert caramel

### Self Fruit de saison

### Fruit de saison

### Pain Céréales

## Jeudi 15 décembre

### Menu de Fin d'année

### Salade iceberg

et vinaigrette agrumes

Self

### Carottes\*\* râpées

et vinaigrette agrumes

### Petit Bouchon

### Rôti de dinde\*\*

### sauce Normande

(crème, champignons, oignons)

ou

### Jeune Pousse

### Emincé à l'espagnol végétarien

(émincé de pois blé, petits pois, poivrons, tomates)

### Purée de patate douce

### Bûche du Pilat

### Self Meule Paysanne

à la coupe

### Bûche/clémentine/chocolat

### Pain

## Vendredi 16 décembre

### Salade Douceur /croûtons

et vinaigrette nature

Self

### Chou blanc râpé\*\*

assaisonné

### Egrené de pois\*\*

### base blanche basilic

(égrené de pois bio, béchamel, basilic)

### Petits Pois\*\* au jus

### Yaourt aromatisé\*\*

Self

### Yaourt nature\*\* et sucre

### Self Pêche au sirop

### Compote pommes

abricots

### Pain

\*\* Correspond à l'ingrédient Bio,\*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)