



## MENUS '4 SAISONS'

DU 02 novembre 2020 AU 18 décembre 2020

### Menu Siège Scolaire Standard

	Du 02 novembre AU 06 novembre	Du 09 novembre AU 13 novembre	Du 16 novembre AU 20 novembre	Du 23 novembre AU 27 novembre
<b>LUNDI</b>	Salade de lentilles aux échalottes Canellonnis bolognaise **  Yaourt aromatisé Fruit de saison	Betteraves en salade Filet de poisson sauce oseille Riz pilaf Emmental Fruit de saison	Macédoine de légumes Couscous végétal** ✓ (légumes couscous, Semoule, Pois chiche) Saint Nectaire AOP	Soupe de légumes frais BIO Légumerie d'ici B Brandade de poisson maison**
<b>MARDI</b>	Salade de pommes de terre Poisson pané et citron Carottes fraîches persillées Légumerie d'ici Tartare cernoix Fruit de saison	CEuf dur mayonnaise Pané de blé tomate mozzarella ✓ Purée de courges Faiselle Fruit de saison	Terrines de légumes mayonnaise Filet de lieu ciboulette Petit pois au jus Vache qui rit Cocktail de fruits Salade verte	Mimolette Mousse au chocolat Carottes râpées Steak haché au jus Gratin de choux fleurs Vache Picon Fruit de saison
<b>MERCREDI</b>	Salade de chou-fleur Sauté de volaille marengo Semoule Comté Fruit de saison	<b>11 Novembre</b>		Tarte au fromage Calamars à la romaine Flan de légumes du chef Fromage blanc Gâteau au yaourt du chef
<b>JEUDI</b>	Salade de pâtes, tomates, basilic Omelette ✓ Haricots beurre à l'ail Fromage Fraidou Flan au chocolat (ind)	Céleri frais râpé sauce cocktail Légumerie d'ici Sauté de bœuf aux oignons Jardinière de légumes Yaourt nature Gâteau basque	Soupe de légumes frais BIO Légumerie d'ici (potiron) B Lugdunum Quenelles de volaille sauce aurore Purée de patate douce P'tit cottentin ail et fines herbes Brioche aux pralines Salade de crozets	<b>Tartiflette</b> Salade verte Tartiflette* ** / Tartiflette de volaille** Yaourt nature Compote de pommes Salade de boulghour
<b> VENDREDI</b>	Soupe de légumes frais BIO Légumerie d'ici (céleri) B Choucroute maison* **  Cantal Compote de pommes (ind)	Soupe de légumes frais BIO Légumerie d'ici (poireau) B Macaronis à la carbonara* **  Tomme blanche Flan vanille nappé caramel	Boulettes de bœuf sauce paprika Carottes fraîches à la crème Légumerie d'ici Petit suisse sucré Fruit de saison	Tortilla pommes de terre oignons ✓ Poireaux frais béchamel Légumerie d'ici Carré frais Fruit de saison
<b>LUNDI</b>	Du 30 novembre AU 04 décembre	Du 07 décembre AU 11 décembre	Du 14 décembre AU 18 décembre	
<b>MARDI</b>	Salade de piémontaise Aiguillette de poulet au thym Épinards hachés et croûtons Saint Bricet Fruit de saison Céleri Légumerie d'ici rémoulade Paupiette de veau à la crème Coquillettes et râpé Morbier Fruit de saison	Betteraves en salade Curry de lentilles ** ✓  Croc lait Compote pommes bananes Salade de blé à l'orientale Chipolatas* Pâtée d'hiver (carotte, navet) Légumerie d'ici et champignons Petit suisse sucré Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Blanquette de volaille Riz safrané Six de savoie Fruit de saison Soupe de légumes frais BIO Légumerie d'ici B Quenelles nature sauce aurore ✓ Semoule Camembert Fruit de saison	
<b>MERCREDI</b>	<b>Raclette</b> Assortiment de charcuterie* Pommes vapeur / Fromage à raclette Faiselle Compote de pommes Soupe BIO Légumerie d'ici (potiron) B Steak végétal ✓ Carottes fraîches Légumerie d'ici persillées Yaourt aromatisé	Salade de lentilles échalottes Filet de poulet sauce normande Haricots verts persillés Yaourt nature Beignet aux pommes Salade coleslaw Poisson pané Purée de carottes Coulommiers Mousse au chocolat (ind)	Salade de coquillettes Beignets de poisson Purée de courges Petit suisse nature Compote de pommes	
<b>JEUDI</b>	Gâteau du chef aux poires Salade de brocolis au sésame Hachis parmentier **  Comté Ananas au sirop	Soupe de légumes frais BIO Légumerie d'ici (poireau) B Goulash hongrois Pommes de terre persillées Fourme d'Ambert Fruit de saison	<b>Menu de Noël</b>	
<b>VENDREDI</b>			Taboulé Cordon bleu de volaille Poêlée bretonne (choux fleurs, brocolis) Faiselle Fruit de saison	