Lundi 27 novembre

Mardi 28 novembre

Jeudi 30 novembre

Vendredi 1er décembre

Mélange carottes brocolis

et vinaigrette échalote





Macédoine

et vinaigrette nature

Self Betteraves

et vinaigrette nature

Bouchée blé pois

pistou

Batavia

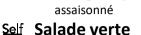
et vinaigrette ciboulette

Self Carottes râpées*

et vinaigrette ciboulette







et vinaigrette échalote

Chou rouge râpé* 🕮 🖓

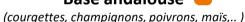


Portion de poisson (colin) sauce armoricaine

(sauce armoricaine, crème, concentré de tomates...)

Jeune Pousse

Base andalouse



Fromage à pâte molle

à la coupe

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Self Fromage à pâte molle



Endives béchamel curcuma curry au gratin

Yaourt velouté nature + sucre • Self Fromage blanc nature + sucre

> **Tarte pommes Normande Self Tarte aux poires**

> > Pain Semi complet pain Semi complet céréales



Petit Bouchon

Choucroute

(carré de porc/saucisson à l'ail)

Jeune Pousse

Œufs durs*

sauce crème

(crème, bouillon de légumes)

Pomme vapeur/choucroute

Portion tomme noire Self Fromage fondu

Cocktail de fruits au sirop Self Compote pommes 🌃 🔾 🗀



Cappelletti Pomodoro basilico (Pâtes Farcies fromage tomate)



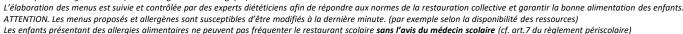
(sauce tomates, basilic)

Edam à la coupe Self Pont l'évêque

Fruit de saison Self Fruit de saison









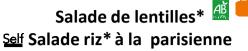
Lundi 4 décembre

Mardi 5 décembre

Vendredi 8 décembre

Fête des Lumières

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



(riz, tomates, maïs, basilic)





Jeudi 7 décembre

MENU BIO

Rôti de veau sauce crème

(crème, bouillon de légumes, oignons)

Jeune Pousse

Egrené à la tomate

(égrené de pois, sauce tomates basilic, oignons...)

Salade baltique

(iceberg, carotte, concombre) et vinaigrette basilic

Self Endives aux croûtons

et vinaigrette basilic

Omelette nature



Jeune Pousse

Petit Bouchon Poisson Pané (colin) / Citron

Bouchée de blé pané / Ketchup

Choux fleurs persillés*

Quenelles Nature*

sauce provencale*

(concentré de tomates, olives vertes, herbes de Provence)

Courge* béchamel coco au gratin

Self Fromage à pâte pressée 4 Q

à la coupe

Abricots au sirop

Self Compote pommes cannelle

Portion de fromage à pâte molle Cantal AOP à la coupe **Self** Fromage à pâte pressée

> Fruit de saison Self Fruit de saison

Pomme de terre au gratin

Portion emmental Self Gouda à la coupe

Fruit de saison Fruit de saison

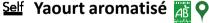
Pain





Carottes persillées 🕮 💼













Pain Seigle





* Correspond à l'ingrédient Bio (issus de l'agriculture biologique) 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. (par exemple selon la disponibilité des ressources) 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 11 décembre

Mardi 12 décembre

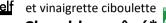
Jeudi 14 décembre

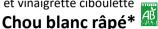
Vendredi 15 décembre

Trio de crudités

(carottes jaunes et oranges, navets)

assaisonné







à la californienne (Torsades, ananas, tomates, vinaigrette nature...)

Self Salade de pâtes*

Salade de haricots blancs





<u>Self</u> Endives /croûtons et vinaigrette miel

Salade chou fleur *



et vinaigrette nature

Self Salade de haricots verts

et vinaigrette nature

Base Couscous végétarien

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

Semoule

Tomme blanche à la coupe

Self Camembert



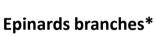
Sauté de bœuf* 🕮 \Upsilon 🗎 sauce dijonnaise

(moutarde, crème, épice paëlla)

Jeune Pousse

Œufs durs* sauce béchamel







béchamel / croûtons

Crème dessert chocolat

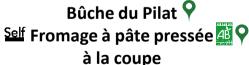
Fruit de saison

Pain Céréales A 🗣

Self Fruit de saison

Self Crème dessert caramel





Self Fruit de saison

Pain



Petit Bouchon

Portion de poisson (Merlu) sauce curry

(crème, curry, oignons...)

Jeune Pousse

Emincé champêtre végétarien

(émincé de pois blé, petits pois, champignons, concentré de tomates...)

Purée de pomme de terre

Fruit de saison

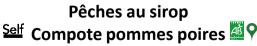
Croustillant de fromage

Petits pois* au jus



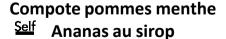
Yaourt aromatisé



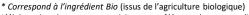














Lundi 18 décembre

Mardi 19 décembre

Menu de Fin d'année

Jeudi 21 décembre

Vendredi 22 décembre

Salade piémontaise

Self Salade de lentilles*



Salade Douceur

Et vinaigrette Nature



Mâche

Et vinaigrette Nature

Petit Bouchon

Sauté de dinde*

sauce vallée d'auge

(champignons, crème, cidre...)

Salade de haricots verts*

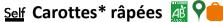
et vinaigrette ciboulette



et vinaigrette ciboulette

Salade iceberg

et vinaigrette agrumes



et vinaigrette agrumes

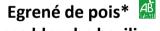


Petit Bouchon

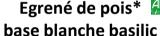
Bœufs braisé* sauce tomate basilic



(concentré de tomates, ail, oignons...)



Jeune Pousse

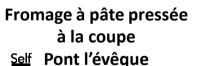


(égrené de pois, béchamel, basilic)

Emincé à l'espagnol végétarien

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

Flageolets au jus



Self Cocktail de fruits au sirop



Omelette 48 au fromage

Haricots beurre

saveur du soleil

Fromage frais aux fruits 🛝

Jeune Pousse

Base chili



(haricots rouges, ketchup, haricots plats...)





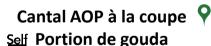
Purée de patate 📸 douce



Fromage à pâte pressée 🕮 🕈 à la coupe Rouy

Entremet chocolat noisette clémentine et chocolat

Pain Semi complet



Brocolis* au gratin

(huile, lait, farine *CE)

Ananas au sirop Self Compote pommes A ? framboises

Pain



Fruit de saison Self Fruit de saison

Pain



