






**MENU '4 SAISONS' DU 05 novembre 2018 AU 21 décembre 2018**  
**Menus scolaires**

	SEMAINE DU 05 novembre AU 09 novembre	SEMAINE DU 12 novembre AU 16 novembre	SEMAINE DU 19 novembre AU 23 novembre	SEMAINE DU 26 novembre AU 30 novembre
Lundi	Salade de lentilles aux échalottes Rôti de porc au jus* Haricots beurre à l'ail Edam Fruit de saison	Terrine de campagne* Filet de poulet à la provençale Purée de courges Fromage blanc nature Fruit de saison	Pizza au fromage Filet de hoki pané et citron Epinards à la béchamel et croûtons Petit suisse sucré Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Brandade de morue**  Mimolette Fruit de saison
Mardi	Cake du chef au potiron Poisson pané et citron Purée 3 légumes Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	 Velouté du chef poireaux pommes de terre Cœur de merlu sauce safranée Riz pilaf Camembert Fruit de saison	Chou chinois aux pommes Palette de porc* à la provençale Blé Comté Compote de poires Macédoine mayonnaise	Carottes râpées Sauté de bœuf bourguignon Haricots beurre aux oignons Vache picon Tarte aux pommes maison
Mercredi	 Velouté d'ubarry du chef Sauté de volaille au paprika Pommes duchesses Fromage blanc sucré Fruit de saison	Macaronis à la carbonara* et râpé  Tomme blanche Ile flottante	Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalottes Calamars à la romaine et citron Poêlée multicolore (brocolis, champignons) Fromage blanc Fruit de saison
Jeudi	Salade verte et maïs Omelette maison Petits pois au jus Cantal Flan au chocolat Carottes râpées Lasagnes maison bolognaise**  Yaourt nature local Compote de pommes (ind)	 Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts persillés Plateau de fromages Gâteau basque	Salade de pâtes Rôti de veau à la moutarde Carottes à la soubise Morbier Fruit de saison	 Tartiflette Velouté de courges Tartiflette* **  Compote de poires maison
Vendredi		Salade de Boulghour Saucisse de Toulouse* Chou fleur en gratin Gouda Fruit de saison	 Crème de champignons Poulet façon grand-mère Galettes de pommes de terre Babybel rouge Petit pot de crème et sa galette	Roulé au fromage Omelette Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison

	SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre	SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre	SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre
Lundi	Céleri mayonnaise Blanquette de veau Pâtes St Nectaire Ananas au sirop	Salade coleslaw Steak haché sauce tomate Frites St Marcellin Compote pommes bananes	Pépinettes en salade Jambon braisé* Beignets de saïfifis Camembert Fruit de saison
Mardi	Salade de pois chiches à la marocaine Aiguillettes de poulet au thym Purée de panais Faisselle Fruit de saison	Salade de blé à l'orientale Filet de colin à l'armoricaine Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Plateau de fromages Fruit de saison	Salade de saison Filet de lieu sauce ciboulette Blé à la tomate Tomme de Lozère Flan vanille nappé caramel
Mercredi	 Raclette Salade de saison Assortiment de charcuterie* Pommes vapeur et fromage à raclette  Compote de pommes bananes	Endives sauce tartare Goulash hongrois Purée de pommes de terre Brie Entremet pistache	<h1>Menu Noël</h1> <h1>Menu Noël</h1>
Jeudi	 Velouté du chef de lentilles corail Escalope viennoise Carottes persillées P'tit Cottentin Gâteau du chef aux poires	Salade verte Chipolata* Lentilles mijotées Petit suisse sucré Mousse au chocolat maison	
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de poisson au curry Riz pilaf Tomme de Savoie Fruit de saison	 Velouté du chef de carottes Filet de poulet aux herbes Boulghour Yaourt local sucré Fruit de saison	Taboulé à la menthe Cordon bleu Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Petit suisse aromatisé Fruit de saison