

## MENUS SCOLAIRES du lundi 4 au vendredi 29 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
<p><b>CAROTTES RAPÉES BIO &amp; VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b></p> <p><b>POISSON BLANC MSC THYM &amp; CITRON</b></p> <p><b>POMME DE TERRE RISSOLÉES</b></p> <p><b>SUISSE SUCRÉ</b></p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p><b>TABOULÉ A LA MENTHE (SEMOULE BIO)</b></p> <p><b>SAUCISSE FUMÉE</b></p> <p><b>BROCOLIS PERSILLÉS</b></p> <p><b>RÉGAL DES MOINES</b></p> <p><b>CRÈME VANILLE</b></p>	<p><b>CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF VBF</b></p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO</b></p> <p><b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b></p>	<p><b>SALADE DE PETITS POIS A LA MENTHE</b></p> <p><b>TARTE AU COMTÉ AOP</b></p> <p><b>SALADE VERTE &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>YAOURT AROME MAUGAIN</b></p> <p><b>POIRE</b></p>
<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE D'ENDIVES &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>RAVIOLIS AU FROMAGE &amp; SAUCE TOMATE</b></p> <p><b>YAOURT RÉGIONAL</b></p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p><b>PATÉS DE CAMPAGNE LR &amp; CORNICHONS</b></p> <p><b>FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE</b></p> <p><b>RIZ BIO PILAF</b></p> <p><b>CANCOILLOTTE IGP</b></p> <p><b>KIWI BIO</b></p>	<p><b>FAJITAS PARTY : C'EST TOI LE CHEF !</b></p> <p><b>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FROMAGE BLANC &amp; CIBOULETTE</b></p> <p><b>FAJITAS LÉGUMES &amp; VOLAILLES SAUCE BLANCHE ORIENTALE</b></p> <p><b>POTATOES</b></p> <p><b>EMMENTAL RAPÉ BIO</b></p> <p><b>CAKE A LA CAROTTE (FARINE BIO)</b></p>
<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>BETTERAVES BIO &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</b></p> <p><b>COQUILLETTE BIO</b></p> <p><b>PONT L'ÉVÊQUE AOP</b></p> <p><b>FLAN NAPPÉ CARAMEL</b></p>	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS &amp; VINAIGRETTE PERSILLÉE</b></p> <p><b>POISSON PANÉ MSC &amp; CITRON</b></p> <p><b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b></p> <p><b>POIRE</b></p>	<p><b>POTAGE DE POTIRON</b></p> <p><b>TARTE AU THON</b></p> <p><b>POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS</b></p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p><b>SALADE VERTE &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>TARTIFLETTE AUX LARDONS DE PORC</b></p> <p><b>SUISSE SUCRÉ</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>
<p><b>CASSOULET (SAUCISSE FUMÉE, SAUCISSON A L'AIL, SAUTÉ DE PORC LR)</b></p> <p><b>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</b></p> <p><b>CANTAL AOP</b></p> <p><b>YAOURT AROME RÉGIONAL</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE VERTE &amp; VINAIGRETTE AU XÉRES</b></p> <p><b>OMELETTE (MEA) DU CHEF SAUCE TOMATE</b></p> <p><b>FRITES AU FOUR</b></p> <p><b>COULOMMIERS</b></p> <p><b>ORANGE BIO</b></p>	<p><b>ROSETTE &amp; CORNICHONS</b></p> <p><b>STEACK HACHÉ DE BOEUF VBF SAUCE BRUNE</b></p> <p><b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b></p> <p><b>VERRE DE LAIT BIO</b></p> <p><b>GATEAU AU FROMAGE BLANC COCO (FARINE BIO)</b></p>	<p><b>SALADE DE LENTILLES</b></p> <p><b>POISSON BLANC MSC SAUCE CITRON</b></p> <p><b>GRATIN DE BLETTES</b></p> <p><b>SUISSE FRUITÉ</b></p> <p><b>KIWI BIO</b></p>
<p>Dessert cuisiné par nos chefs</p>	<p>Produit Labelisé</p>	<p>Produit régional</p>	<p>Pêche durable</p>
<p>Produits bio</p>			



du lundi 4 au vendredi 8 novembre 2024

du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024

du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024