

# MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du  
4 au 8  
novembre  
2024

concombre au yaourt  
ou carottes rapées  
bœuf bourguignon  
ou rôti de veau  
purée  
tomme catalane  
biscuit et pâte de fruits ou fruit

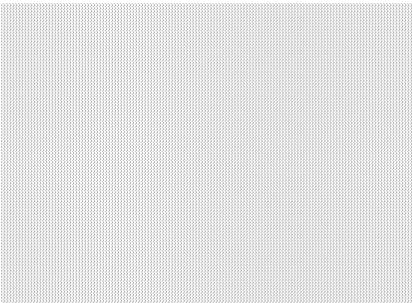
salade express  
ou chou rouge rapé  
couscous végétal  
semoule complète  
ou raviolis emmental  
edam  
compote de poires ou fruit

cake féta olives  
poulet rôti aux  
herbes  
p.pois à la française  
yaourt  
kiwi

taboulé  
ou pois chiches vinaigrette  
bouchée à la reine  
ou quenelle à la tomate  
h.verts persillés  
cantal  
mandarine ou fruit

salade verte  
ou pamplemousse  
dos de colin à la purée  
d'olives  
ou saumon grillé  
gratin de chou-fleur  
rondelé  
mousse chocolat ou fruit

semaine du  
11 au 15  
novembre  
2024



salade paysanne  
ou avocat vinaigrette  
hachis-parmentier  
ou œufs en gratin  
purée  
camembert  
yaourt aux fruits ou fruit

soupe de  
vermicelles  
pot au feu  
légumes du pot  
f.blanc  
poire

salade composée  
ou batonnets de crudités  
galette de céréales  
ou croquignole de tofu  
curry de lentilles corail  
kiri  
mandarine ou fruit

œufs mimosas  
ou saucisson  
filet de cabillaud scc citron  
ou filet de saumon grillé  
pâtes gigli  
yaourt  
pomme ou fruit

semaine du  
18 au 22  
novembre  
2024

endives aux noix  
ou rémoulade pommes choux  
carottes  
ravioli végétal  
ou lasagne butternut-ricotta  
mimolette  
flan caramel ou fruit

salade mixte  
ou salade aux croûtons de  
chèvre  
canard à l'orange  
ou sauté de porc provençal  
semoule complète  
chanteneige  
banane ou fruit

tarte au fromage  
escalope de volaille  
panée  
crumble de butternut  
st paulin  
kiwi

salade de pâtes  
ou salade indienne  
blanquette de veau  
ou gigot d'agneau ail et thym  
beignets de brocolis  
p.suisse  
clémentine ou fruit

salade nordique  
ou tartare de concombres à  
la menthe  
filet de poisson crumble  
ou dos de colin en croute de  
chorizo  
h.verts  
ptit louis  
baba à la vanille ou fruit

semaine du 25  
au 29  
novembre  
2024

mousse de canard  
ou maquereau moutarde  
lasagne bolognaise  
ou œufs en gratin  
pâtes  
yaourt  
kiwi ou fruit

carottes rapées  
avocat vinaigrette  
colombo végétal créole  
ou falafels aux pois chiches  
riz basmati  
osso-iraty  
compote de pomme ou fruit

ou céleri aux pommes  
émincé de bœuf à la  
ciboulette  
courge butternut  
rôtie  
mini cabrette  
fondant haricolas

taboulé  
ou lentilles vinaigrette  
rôti de porc à la moutarde  
ou émincé de poulet  
champignons  
gratin de chou-fleur  
p.suisse  
banane ou fruit

salade paysanne  
ou pamplemousse  
calamars à l'américaine  
ou filet de poisson meunière  
macaronis  
tomme noire des pyrénées  
f.blanc en habit rouge ou  
fruit

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service