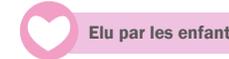


Menus du 2 novembre au 18 décembre 2020

Légende :



France AGRIMER - AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE CARRE DE L'EST BIO COMPOTE DE POMMES	VELOUTE D'ENDIVES CHIPOLATAS <i>SV : NUUGGETS DE POISSON</i> GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX CREME DESSERT CHOCOLAT	BOULE DE BŒUF SAUCE TOMATE <i>SV : FALAFELS</i> SEMOULE RATATOUILLE CAMEMBERT BIO POIRE BIO	SALADE DE PEPINETTES CŒUR DE COLIN SAUCE PERSILLADE RIZ AUX PETITS LEGUMES BROWNIES CLEMENTINES BIO

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
SOUPE A L'OIGNON SAUCISSE DE POULET <i>SV : BEIGNETS DE POISSON</i> PRINTANIERE DE LEGUMES GAUFRE	SALADE BERLINOISE BIO ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE <i>SV : GALETTE TOFU</i> EPINARDS PUREE COULOMMIERS BIO POIRE BIO	COQUILLETES CARBONNARA <i>SV : PATES AU THON</i> CARRE DE L'EST BIO CLEMENTINES BIO	CELERIS FRAIS BIO OMELETTE SEMOULE PIPERADE GOUDA BIO YAOURT NATURE BIO

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
VELOUTE DE POIREAUX SAUTE DE BŒUF <i>SV : OMELETTE</i> CH'TI POT AU FEU TARTE AU SUCRE	CHOU BLANC BIO ROTI DE PORC AUX QUATRE EPICES <i>SV : GALETTE DE SOJA</i> PETITS POIS JEUNES CAROTTES COULOMMIERS BIO ORANGE BIO	CELERI FRAIS BIO PALET MONTAGNARD SAUCE MARENGO COQUILLETES FROMAGE BLANC NATURE BIO	POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE EDAM BIO ECLAIR AU CHOCOLAT

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL RAVIOLI <i>SV : TORTELLINI AU FROMAGE</i> FROMAGE BLANC BIO KIWI BIO	SOUPE A LA TOMATE ET SES CROUTONS AIGUILLETES DE BLE ET CAROTTES POMMES VAPEUR POIREAUX A LA CREME DONUTS	SAUTE DE PORC <i>SV : PAUPIETTE DE POISSON</i> HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE EDAM BIO BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE <i>SV : FILET DE COLIN</i> SAUCE AUREOLE RIZ TARTE AU SUCRE

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
BETTERAVES ROUGES EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR <i>SV : CROUSTY FROMAGE</i> POEELE DE LEGUMES POMMES DE TERRE CUBES GOUDA BIO KIWI BIO	RADIS ROUGE EQUETES CREPINETTE DE PORC RAGOUT DE NAVETS <i>SV : STEAK A L'OIGNON</i> CREME DESSERT VANILLE	VELOUTE DUBARRY WATERZOI DE POISSON ET SES LEGUMES RIZ PILAF CARRE DE L'EST BIO GATEAU BASQUE	CAROTTES RAPEES BIO NUGGETS DE BLE KETCHUP PUREE DE BROCOLIS MAASDAM BIO YAOURT NATURE BIO

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
CAROTTES RAPEES BIO LENTILLES CUISINEES AUX POIS CHICHES MIMOLETTE BIO PETITS SUISSES SUCRES	FRICADELLE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR <i>SV : NUGGETS DE POISSON</i> POMMES BOULANGERES SALADE VERTE VINAIGRETTE CAMEMBERT BIO ORANGE BIO	MENU DE NOEL MOUSSON DE CANARD FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS <i>SV : FILET DE SAUMON</i> GRATIN DAUPHINOIS SALADE BUCHE DE NOEL MAISON	VELOUTE DE LEGUMES EMINCE DE BŒUF <i>SV : CŒUR DE MERLU</i> SAUCE BISQUE FACON MODE CAROTTES POMME REGIONALE BIO

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
MENU ZERO DECHET VELOUTE DE CAROTTES (NON EPLUCHEES) SAUCISSE REGIONALE <i>SV : PANE MOELLEUX</i> POMMES LYONNAISE POMME REGIONALE BIO	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE <i>SV : QUENELLES DE POISSON</i> POMMES DE TERRE FONDANTES HARICOTS VERTS CAMEMBERT BIO FROMAGE BLANC BIO	ŒUF DUR SAUCE PAPRIKA TARTE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE VINAIGRETTE YAOURT BRASSE BIO	MELI MELO DE CRUDITES BIO FILET DE MERLU SAUCE LOMBARDE CŒUR DE BLE MIMOLETTE BIO TARTE AU FLAN

Menu végétarien

Menu bio

Menu régional

