

Menus cantine du 07 novembre au 16 décembre 22

LUNDI 07 NOVEMBRE Betteraves persillées Pâtes Carbonara Yaourt aromatisé Fruit de saison	LUNDI 14 NOVEMBRE Potage de légumes Chipolatas Marmite de lentilles Yaourt nature sucré Liégeois vanille	LUNDI 21 NOVEMBRE Céleri rémoulade Cordon bleu de dinde Petits pois / carottes Bûche de chèvre Compote Bio	LUNDI 28 NOVEMBRE Quiche Lorraine Poulet rôti Jardinière de légumes Brassé fruit
MARDI 08 NOVEMBRE Concombre à la crème Boeuf Bourguignon Garniture Camembert Bio Flamby	MARDI 15 NOVEMBRE Duo de crudités Rosbeef à l'échalote Frites fraîches Carré frais Bio Fruit	MARDI 22 NOVEMBRE Friand au fromage Jambon façon Chablisienne Pâtes locales Faisselle sucrée Bio Salade de fruits frais	MARDI 29 NOVEMBRE Carottes râpées Rôti de porc au jus Coquillettes Babybel Bio Crème chocolat / vanille
JEUDI 10 NOVEMBRE Carottes râpées Colin sauce Boursin Riz nacré Petit Suisse aux fruits Mousse au chocolat maison	JEUDI 17 NOVEMBRE Salade verte Tartiflette Verre de lait Clémentine	JEUDI 24 NOVEMBRE Végétarien Œuf mayonnaise Lasagnes aux légumes Pointe de Brie Gâteau d'anniversaire	JEUDI 01 DECEMBRE Bouquet de mâche Paupiette de veau Haricots verts persillés Yaourt de « Chichery » Tarte aux pommes
VENDREDI 11 NOVEMBRE FERIE	VENDREDI 18 NOVEMBRE Mousse de canard Poisson pané / Citron Epinards béchamel Mimolette Eclair	VENDREDI 25 NOVEMBRE Charcuterie Merlu à la Provençale Duo de choux Yaourt vanille Banane surprise	VENDREDI 02 DECEMBRE Pâté en croute Quenelle de brochet Riz Vache qui rit Fruit frais

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaitent, le dessert pourra être remplacé par un fruit.

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue.

Menus approuvés le 01/10/22

<p>LUNDI 05 DECEMBRE</p> <p>Riz Niçois au thon Filet mignon Carottes Vichy Yaourt aromatisé Mille-feuille</p>	<p>LUNDI 12 DECEMBRE</p> <p>Salade verte Steak haché Purée Yaourt à boire Fruit</p>		
<p> MARDI 06 DECEMBRE</p> <p>Dips de concombre Emincé de bœuf persillé Pommes de terre sautées Kiri Bio Fruit</p>	<p> MARDI 13 DECEMBRE</p> <p>Surimi sauce « cocktail » Filet de poulet Normand Trio de légumes anciens Bio Chanteneige Banane</p>		
<p>JEUDI 08 DECEMBRE</p> <p>Végétarien Pamplermousse sucré Boulettes de soja Macaronis Tomme de Savoie Compote maison</p>	<p>JEUDI 15 DECEMBRE</p> <p> MENU DE NOËL</p>		
<p>VENREDI 09 DECEMBRE</p> <p>Potage d'hiver Saumonette Gratin de choux fleur Fromage blanc Mandarine</p>	<p>VENREDI 16 DECEMBRE</p> <p>MENU EN FONCTION DES STOCKS</p>		

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit.
Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue.