

Menus restauration du 23 Octobre au 5 Janvier 2024

LUNDI 23 OCTOBRE Concombre vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Yaourt brassé Fruits frais 	LUNDI 30 OCTOBRE  Taboulé Filet mignon Duo de haricots Yaourt bio  Fruits frais	LUNDI 6 NOVEMBRE Betteraves persillées  Pâtes carbonara Yaourt aromatisé Fruits frais	LUNDI 13 NOVEMBRE Potage de légumes  Chipolatas Marmitte de lentilles Yaourt nature sucré Liégeois vanille
MARDI 24 OCTOBRE  Salade verte Steak haché Printanière de légumes Chavroux Mille feuilles	MARDI 31 OCTOBRE Salade verte Hachis parmentier Chaource Smoothie maison 	MARDI 7 NOVEMBRE  Concombre à la crème Bœuf bourguignon Carottes et PdT Camembert bio  Flan caramel	MARDI 14 NOVEMBRE Duo de crudités Rosbeef à l'échalottes Pdt sautées Carré frais bio  Fruits frais 
MERCREDI 25 OCTOBRE Salade de tomates Sauté de volaille  Pdt vapeur Fromage blanc Fruits frais	MERCREDI 1 NOVEMBRE  JOUR FÉRIÉ	MERCREDI 8 NOVEMBRE  Pdt/Thon/Tomates Pizza Salade verte Yaourt à boire Fruits frais	MERCREDI 15 NOVEMBRE Coleslaw Cuisse de poulet  Coquillettes Fromage blanc sucré Fruits frais
JEUDI 26 OCTOBRE Betteraves persillées Echine de porc Chou fleur et PdT béchamel  Edam bio  Crème chocolat	JEUDI 2 NOVEMBRE  Pâté en croûte Escalope de dinde viennoise Poêlée de légumes Yaourt nature Fruit frais	JEUDI 9 NOVEMBRE Macédoine de légumes Hamburger maison  Frites Saint Paulin Fruits frais	JEUDI 16 NOVEMBRE  Œufs mayonnaise <i>Menu Vegetarien</i> Lasagnes de légumes Salade verte Brie Pâtisserie maison
VENDREDI 27 OCTOBRE  Rillettes de poulet Cubes de poisson Riz et légumes Yaourt aromatisé Fruits frais	VENDREDI 3 NOVEMBRE Crudités Tagliatelles aux saumon Tartare <i>Menu Vegetarien</i> Fruits frais 	VENDREDI 10 NOVEMBRE  Carottes rapées Colin au boursin Riz Petits suisse Crème au chocolat	VENDREDI 17 NOVEMBRE  Mousse de canard Poisson pané/citron Epinard béchamel Mimolette Fruits 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 restauration du 23 Octobre au 5 Janvier 2024

LUNDI 20 NOVEMBRE  Céleri rémoulade Cordon bleu dinde Petits pois carottes Bûche de chèvre  Compote bio	LUNDI 27 NOVEMBRE Quiche Lorraine  Poulet rôti Jardinière de légumes Brassé Fruits frais	LUNDI 4 DECEMBRE  Taboulé Filet mignon Carottes vichy Yaourt aromatisé Fruits frais	LUNDI 11 DECEMBRE Potage de légumes Filet de poulet normand Trio de légumes bio  Chanteneige Banane 
MARDI 21 NOVEMBRE Chou vinaigrette Jambon façon chablaisienne Pâtes locales  Faisselle sucrée Salade de fruits frais 	MARDI 28 NOVEMBRE  Carottes rapées Rôti de porc au jus Coquillettes  Babybel bio Crème chocolat ou vanille	MARDI 5 DECEMBRE Bouquet de mâches  Emincé de bœuf Pdt sautées   Kiri bio Fruit frais	MARDI 12 DECEMBRE Salade verte Steak haché Purée maison Yaourt à boire  Fruits frais bio
MERCREDI 22 NOVEMBRE Friand fromage Sauté de volaille Duo de légumes Laitage  Glace	MERCREDI 29 NOVEMBRE Concombre à la crème Paupiette de veau Haricots verts persillées / Blé  Laitage Fruits frais	MERCREDI 6 DECEMBRE Crudités Sphagettis à la bolognaise Laitage Fruits frais 	MERCREDI 13 DECEMBRE Crudités Saucisse fumée  Lentilles Carré frais Fruits frais
JEUDI 23 NOVEMBRE  Salade verte / tomates Tartiflette Verre de lait Pâtisserie maison	JEUDI 30 NOVEMBRE Salade composée <i>Menu Vegetarien</i> Croque fromage Salade  Fromage blanc Gâteau d'anniversaire	JEUDI 7 DECEMBRE  Surimi mayonnaise Poulet basquaise Semoule / Légumes Yaourt nature sucré Tarte aux pommes	JEUDI 14 DECEMBRE Pamplemousse <i>Menu Vegetarien</i> Boulette de soja Macaroni  Tomme de Savoie Compote maison
VENDREDI 24 NOVEMBRE Salade de lentilles  Merlu provençale Brocolis/chou fleur/PdT Yaourt vanillé Banane surprise	VENDREDI 1 DECEMBRE Pâté en croûte Quenelle de brochet Légumes/riz  Vache qui rit Fruits frais	VENDREDI 8 DECEMBRE Tomate/Concombre/Maïs Duo de poisson Gratin de chou fleur et PdT Petit louis  Liegeois	VENDREDI 15 DECEMBRE Tomate/Thon Filet de colin Riz/ratatouille Yaourt aromatisé Smoothie maison 

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

Menus restauration du 23 Octobre au 5 Janvier 2024

LUNDI 18 DECEMBRE  Piémontaise Rôti de dinde Courgettes provençale Petits suisse Eclair	LUNDI 25 DECEMBRE  JOUR FÉRIÉ	LUNDI 1 JANVIER  JOUR FÉRIÉ
MARDI 19 DECEMBRE Asperges  Blanquette de veau Riz  Saint môret bio Fruits frais	MARDI 26 DECEMBRE  FERME	MARDI 2 JANVIER  Tomate vinaigrette Boulette de bœuf Tortis Emmental  Compote bio
MERCREDI 20 DECEMBRE Champignons à la grecque Grignette de poulet Pdt rissolées  Laitage Fruits frais	MERCREDI 27 DECEMBRE  FERME	MERCREDI 3 JANVIER Pdt/Thon/Tomates Sauté de volaille Flageolet Yaourt vanillé Fruits frais
JEUDI 21 DECEMBRE MENU DE FIN D'ANNEE 	JEUDI 28 DECEMBRE  FERME	JEUDI 4 JANVIER Cruditées <i>Menu Vegetarien</i> Lasagnes de légumes Salade Kiri Gateau au yaourt
VENDREDI 22 DECEMBRE MENU SELON STOCK	VENDREDI 29 DECEMBRE  FERME	VENDREDI 5 JANVIER Feuilleté fromage  Poisson pané/citron Brocolis Yaourt aromatisé Fruits 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