

Menus restauration du 30 septembre 2024 au 3 janvier 2025

LUNDI 30 SEPTEMBRE  <p>Potage d'automne  Cordon bleu dinde  Petits pois carottes Babybel bio Gaufre sucrée</p>	LUNDI 7 OCTOBRE <p>Crêpes à l'emmental Rosbeef a l'échalotte Poêlée de légumes Yaourt nature sucré Fruits frais </p>	LUNDI 14 OCTOBRE  <p>Salade chou thai Sauté de volaille "thai" pâtes Laitage Flan coco</p>	LUNDI 21 OCTOBRE <p>Concombre vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Yaourt brassé Fruits frais </p>
MARDI 1er OCTOBRE <p>Mâche - croûtons Filet de poulet  Tortis de couleur  Yaout vanillé Fruits frais</p>	MARDI 8 OCTOBRE <p>Céleri rémoulade Jambon façon chablisienne Pâtes locales  Tartare Crème dessert</p>	MARDI 15 OCTOBRE  <p>Raïta de concombre Porc au curry Semoule et Légumes Laitage Ananas caramel</p>	MARDI 22 OCTOBRE <p>Salade verte Steak haché Printanière de légumes Chavroux Mille feuilles </p>
MERCREDI 2 OCTOBRE <p>Pamplemousse sucré Paupiette de veau Riz Laitage  Flamby </p>	MERCREDI 9 OCTOBRE <p>Œufs mayonnaise Aiguillettes de dinde Choux fleur et Pdt Plateau de fromages Fruits frais </p>	MERCREDI 16 OCTOBRE  <p>Tomates mozzarella Pizza Laitage Glace</p>	MERCREDI 23 OCTOBRE <p>Salade de tomates  Poulet au curry Pdt vapeur Fromage blanc Fruits frais </p>
JEUDI 3 OCTOBRE  <p>Surimi mayonnaise Emincé de bœuf Haricots verts persillés Yaourt de Chichery Salade de fruits frais </p>	JEUDI 10 OCTOBRE <i>Menu Vegetarien</i> <p>Salade verte  Boulette de soja Pdt rissolées Yaourt à boire Pâtisserie maison</p>	JEUDI 17 OCTOBRE  <p>Salade texane Chili con carné Riz Laitage Brownie</p>	JEUDI 24 OCTOBRE  <p>Betteraves persillées Echine de porc Chou fleur et PdT béchamel Edam bio  Crème chocolat</p>
VENDREDI 4 OCTOBRE <i>Menu Vegetarien</i> <p>Terrine de légumes Tagliatelles aux deux poissons  Kiri Fruits frais </p>	VENDREDI 11 OCTOBRE <p>Tomates vinaigrette Cubes de poisson Brocolis/Pdt Carré frais Banane surprise </p>	VENDREDI 18 OCTOBRE  <p>Salade de pomme de terre Moquera de poisson Légumes Laitage Mangue en salade</p>	VENDREDI 25 OCTOBRE <p>Rillette de poulet Cubes de poisson  Riz et légumes Yaourt aromatisé Fruits frais </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

Menus restauration du 30 septembre 2024 au 3 janvier 2025

<p>LUNDI 28 OCTOBRE </p> <p> Taboulé  Filet mignon Duo de haricots Yaourt bio Fruits frais</p>	<p>LUNDI 4 NOVEMBRE</p> <p> Betteraves persillées  Pâtes carbonara Yaourt aromatisé Fruits frais</p>	<p>LUNDI 11 NOVEMBRE</p> <p> JOUR FÉRIÉ</p>	<p>LUNDI 18 NOVEMBRE </p> <p> Céleri rémoulade Cordon bleu dinde Petits pois carottes Bûche de chèvre Compote bio</p>
<p>MARDI 29 OCTOBRE</p> <p>Salade verte Hachis parmentier Chaource Smoothie maison </p>	<p>MARDI 5 NOVEMBRE </p> <p> Concombre à la crème Bœuf bourguignon Carottes et PdT Camembert bio Flan caramel</p>	<p>MARDI 12 NOVEMBRE </p> <p> Duo de crudités Rosbeef à l'échalottes Pdt sautées Carré frais bio Fruits frais</p>	<p>MARDI 19 NOVEMBRE</p> <p>Chou vinaigrette Jambon façon chablisienne Pâtes locales  Faisselle sucrée Salade de fruits frais</p>
<p>MERCREDI 30 OCTOBRE</p> <p>Pâté en croûte  Escalope de dinde viennoise Poêlée de légumes Yaourt nature Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 6 NOVEMBRE</p> <p>Pdt/Thon/Tomates Pizza  Salade verte Yaourt à boire Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 13 NOVEMBRE</p> <p> Coleslaw Cuisse de poulet  Coquillettes Fromage blanc sucré Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 20 NOVEMBRE</p> <p>Friand fromage Sauté de volaille Duo de légumes Laitage  Glace </p>
<p>JEUDI 31 OCTOBRE</p> <p>Crudités <i>Menu Vegetarien</i> Tagliatelles au saumon Tartare Fruits frais </p>	<p>JEUDI 7 NOVEMBRE</p> <p>Macédoine de légumes Hamburger maison  Frites Saint Paulin Fruits frais</p>	<p>JEUDI 14 NOVEMBRE</p> <p>Œufs mayonnaise <i>Menu Vegetarien</i> Lasagnes de légumes Salade verte Brie Pâtisserie maison </p>	<p>JEUDI 21 NOVEMBRE</p> <p> Salade verte / tomates Tartiflette Verre de lait Pâtisserie maison</p>
<p>VENDREDI 1er NOVEMBRE</p> <p> JOUR FÉRIÉ</p>	<p>VENDREDI 8 NOVEMBRE <i>Menu Vegetarien</i></p> <p> Carottes rapées Colin au boursin Riz Petit suisse Crème au chocolat</p>	<p>VENDREDI 15 NOVEMBRE</p> <p> Mousse de canard Poisson pané/citron Epinards béchamel Mimolette  Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 22 NOVEMBRE <i>Menu Vegetarien</i></p> <p> Salade de lentilles Merlu provençale Brocolis/chou fleur/PdT Yaourt vanillé Banane surprise</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

Menus restauration du 30 septembre 2024 au 3 janvier 2025

<p>LUNDI 25 NOVEMBRE</p> <p>Quiche Lorraine  Poulet rôti Jardinière de légumes  Yaourt brassé Fruits frais</p>	<p>LUNDI 2 DECEMBRE</p> <p>Taboulé  Filet mignon Carottes vichy Yaourt aromatisé Fruits frais</p>	<p>LUNDI 9 DECEMBRE </p> <p>Potage de légumes  Filet de poulet normand Trio de légumes bio Chanteneige Banane</p>	<p>LUNDI 16 DECEMBRE</p> <p>Piémontaise  Rôti de dinde Courgettes provençales Petit suisse Eclair</p>
<p>MARDI 26 NOVEMBRE </p> <p>Carottes rapées  Rôti de porc au jus Coquillettes  Babybel bio Crème chocolat ou vanille</p>	<p>MARDI 3 DECEMBRE </p> <p>Bouquet de mâches  Emincé de bœuf Pdt sautées Kiri bio Fruits frais</p>	<p>MARDI 10 DECEMBRE </p> <p>Salade verte  Steak haché Purée maison Yaourt à boire  Fruits frais bio</p>	<p>MARDI 17 DECEMBRE </p> <p>Asperges  Blanquette de veau Riz Saint môret bio Fruits frais</p>
<p>MERCREDI 27 NOVEMBRE</p> <p>Concombre à la crème  Paupiette de veau Haricots verts persillés / Blé  Laitage Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 4 DECEMBRE</p> <p>Crudités  Sphagettis à la bolognaise  Laitage Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 11 DECEMBRE</p> <p>Crudités  Saucisse fumée  Lentilles Carré frais Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 18 DECEMBRE</p> <p>Champignons à la grecque  Grignettes de poulet Pdt rissolées  Laitage Fruits frais</p>
<p>JEUDI 28 NOVEMBRE</p> <p>Salade composée <i>Menu Vegetarien</i>  Croque fromage Salade Fromage blanc Gâteau d'anniversaire</p>	<p>JEUDI 5 DECEMBRE</p> <p>Surimi mayonnaise  Poulet basquaise Semoule / Légumes Yaourt nature sucré Tarte aux pommes</p>	<p>JEUDI 12 DECEMBRE <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Pamplemousse  Boulettes de soja Macaronis Tomme de Savoie Compote maison</p>	<p>JEUDI 19 DECEMBRE</p> <p>MENU DE FIN D'ANNEE </p>
<p>VENDREDI 29 NOVEMBRE</p> <p>Pâté en croûte  Quenelle de brochet  Légumes/riz Vache qui rit Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 6 DECEMBRE <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Tomate/Concombre/Maïs Duo de poisson Gratin de chou fleur et PdT  Petit louis Liégeois</p>	<p>VENDREDI 13 DECEMBRE <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Tomate/Thon Filet de colin Riz/ratouille  Yaourt aromatisé Smoothie maison</p>	<p>VENDREDI 20 DECEMBRE</p> <p>MENU SELON STOCK</p>

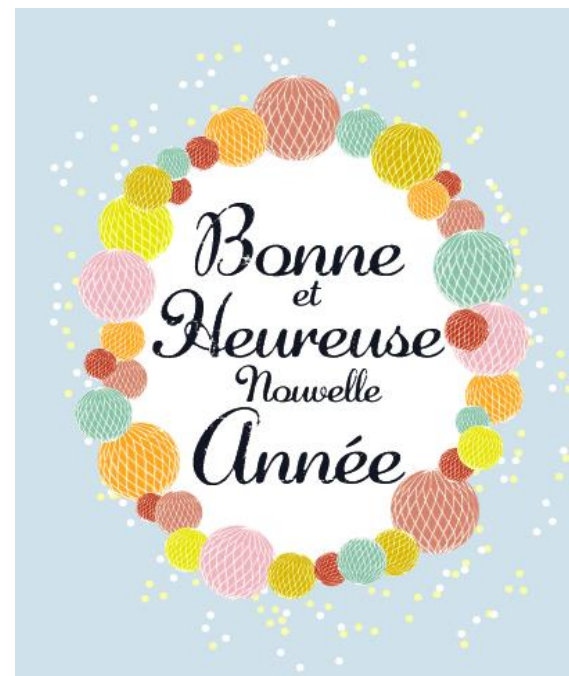
Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

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

Menus restauration du 30 septembre 2024 au 3 janvier 2025

<p>LUNDI 23 DECEMBRE </p> <p> Tomates au sel Boulettes de bœuf Tortis Emmental Compote bio</p>	<p>LUNDI 30 DECEMBRE</p> <p></p>
<p>MARDI 24 DECEMBRE</p> <p> Pdt/Thon/Tomates Sauté de volaille Flageolets Yaourt vanillé Fruits frais</p>	<p>MARDI 31 DECEMBRE</p> <p></p>
<p>MERCREDI 25 DECEMBRE</p> <p></p>	<p>MERCREDI 1 JANVIER</p> <p></p>
<p>JEUDI 26 DECEMBRE</p> <p> Crudités <i>Menu Végétarien</i> Lasagnes de légumes Salade Kiri Gâteau au yaourt</p>	<p>JEUDI 2 JANVIER</p> <p></p>
<p> VENDREDI 27 DECEMBRE</p> <p> Feuilleté au fromage Poisson pané/citron  Brocolis Yaourt aromatisé Fruits frais</p>	<p> VENDREDI 3 JANVIER</p> <p></p>



L'équipe du Pôle Enfance Jeunesse vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et vous donne rendez-vous le Lundi 6 Janvier 2025.

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