

Menus scolaires

Déjeuner du 9 au 15 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Blancs de poireaux sauce moutarde	Crème de potiron	Salade verte sauce aux herbes	Salade coleslaw (chou blanc et carottes)	Salade verte sauce au yaourt
PLAT PROTIDIQUE	Gnocchis sauce carbonara (vg et s/porc : gnocchis scc fromage)	Bouchée à la reine (vg : croustade de poisson)	Steak hâché sauce brune (vg : falafels)	Poisson pané sauce tartare	Rôti de porc à la flam (S/porc : rôti de dinde, vég : croustillant fromage)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Riz	Frites/potatoes	Pommes de terre et épinards en béchamel	Pâtes
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Bleu	Gouda	Camembert	Mimolette	Edam
DESSERT	Tarte au flan	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Compote de fruits	Crème dessert



Menus scolaires

Déjeuner du 11 au 17 novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage Dubarry (chou fleur)		Carottes râpées au citron	Salade verte	Salade de cervelas au cornichons (vg et s/porc : surimi mayo)
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de poulet sauce paprika (vég : filet de hoki en sauce)	Choucroute garnie maison (vg : nuggets poisson, s/porc : saucisses de volaille)	Cappellettis au fromage	Filet de poulet sauce suprême (vég : tarte légumes)	Croquettes de poisson ail et fines herbes
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz créole			Gratin de choux de saison	Pommes Roty
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Carré frais	Munster	Vache qui rit	Petit moulé nature	Edam
DESSERT	Mousse chocolat	Glace / autre dessert	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Beignet pommes



Menus scolaires

Déjeuner du 18 au 24 novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de betteraves à la moutarde	Salade verte aux herbes	Salade d'endives aux pommes	Potage de légumes	Céleri frais en rémoulade
PLAT PROTIDIQUE	Poissonnette	Cordon bleu (vég : galette de blé)	Cassoulet maison (saucisse fumée et rôti de porc)	Quiche Lorraine	One Pot Pasta aux légumes (torsades, carottes, tomate, oignons, brocolis)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes sauce tomate	Gratin dauphinois maison	(S/porc : saucisses de volaille, vég : poisson en sauce, haricots blancs à la tomate)	(s/porc et vég : quiche au fromage)	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Camembert	Fraisou	Edam	Petit moulé aux fines herbes	Chevre coupelle
DESSERT	Fruit frais	Fruit	Beignet fourré	Crème dessert chocolat	Yaourt brassé aux fruits



Menus scolaires

Déjeuner du 25 novembre au 1er décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte	Potage de légumes frais ●	Céleri râpé vinaigrette au fromage frais	Salade verte vinaigrette au miel	Betteraves à la moutarde
PLAT PROTIDIQUE	Tajine de légumes, semoule et boulettes de poulet (vg : boulettes sarrasin)	Tartiflette savoyarde maison (vég et sans porc : tartiflette s/lardons)	Croustillant au fromage	Lasagnes bolognaise (vg : lasagnes au saumon)	Beignets de poisson sauce mayonnaise
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT			Poêlée de légumes (pommes de terre et poireaux)		Frites/ potatoes
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Gouda	Fromage fondu camembert	Mimolette	Carré frais ●
DESSERT	Fruit frais ●	Glace / autre dessert	Ile flottante	Fromage blanc aux fruits ●	Muffin pépites



Menus scolaires

Déjeuner du 2 au 8 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée (betteraves, maïs, salade)	Potage potiron	Salade verte	Céleri râpé au fromage blanc	Carottes râpées au citron
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes épinards ricotta	Poissonnette	Goulasch de bœuf au paprika (vg : blanquette de poisson)	Cordon bleu de dinde (vg : nuggets de poisson)	Pizza royale (vg et sans porc : pizza au fromage)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Riz aux petits légumes	Nouilles	Frites / Pommes noisettes	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Munster	Mimolette	Fromage fondu chèvre	Fraidou	Camembert
DESSERT	Petits suisses aromatisés	Liegeois vanille	Tarte aux pommes	Glace / autre dessert	Fruit frais



Menus scolaires

Déjeuner du 9 au 15 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Blancs de poireaux sauce moutarde	Crème de potiron	Salade verte sauce aux herbes	Salade coleslaw (chou blanc et carottes)	Salade verte sauce au yaourt
PLAT PROTIDIQUE	Gnocchis sauce carbonara (vg et s/porc : gnocchis scc fromage)	Bouchée à la reine (vg : croustade de poisson)	Steak hâché sauce brune (vg : falafels)	Poisson pané sauce tartare	Rôti de porc à la flamme (S/porc : rôti de dinde, vég : croustillant fromage)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Riz	Frites/potatoes	Pommes de terre et épinards en béchamel	Pâtes
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Bleu	Gouda	Camembert	Mimolette	Edam
DESSERT	Tarte au flan	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Compote de fruits	Crème dessert

