

# MENU '4 SAISONS' DU 05 novembre 2018 AU 21 décembre 2018

## Menu scolaire standard

	SEMAINE DU 05 novembre AU 09 novembre	SEMAINE DU 12 novembre AU 16 novembre	SEMAINE DU 19 novembre AU 23 novembre	SEMAINE DU 26 novembre AU 30 novembre
Lundi	Betteraves en salade Brandade de poisson ** Edam Fruit de saison	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Pané de sarrasin lentilles aux poireaux Purée de courges Fromage blanc nature Fruit de saison	Tarte aux légumes Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit local de saison	Salade de brocolis Lasagnes à la bolognaise ** Mimolette Fruit de saison
Mardi	Pizza au fromage Steak haché au jus Poêlée multicolore Tartare ail et fines herbes Fruit local de saison	Cœurs de palmiers en salade Poisson sauce oseille Riz créole Camembert Fruit local de saison	Chou rouge aux pommes Palette de porc* à la dijonnaise/ Rôti de volaille Blé Brie Compote de poires (ind)	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet au jus Gratin de chou fleur Vache picon Riz au lait nappé caramel (ind)
Mercredi	Velouté dubarry du chef Sauté de volaille au paprika Semoule Petit suisse nature Fruit de saison	Salade d'endives sauce tartare Macaronis à la carbonara* ** et râpé / carbonara de volaille Tomme blanche Ile flottante (ind)	Macédoine mayonnaise Boulettes d'agneau sauce orientale Haricots rouges St Morêt Fruit de saison	Salade de boulghour Calamars à la romaine Flan du chef de courgettes Fromage blanc Fruit de saison
Jeudi	Salade verte et maïs Quenelles en gratin Epinards et croûtons Fromage frais Flan au chocolat (ind)	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf aux 4 épices Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Gâteau basque	Salade de pâtes Sauté de veau aux herbes de Provence Carottes à la crème P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison	Salade verte Tartiflette* ** / Tartiflette de volaille - <b>Tartiflette</b> Compote de pommes
Vendredi	Carottes râpées Paupiette de veau Farfalles Yaourt nature Compote de pommes (ind)	Salade de chou fleur Colombo de porc* / Colombo de volaille Boulghour Gouda Fruit de saison	Crème de champignons Filet de poulet façon grand-mère Pommes paillason Babybel rouge Pot de crème et sa galette St Michel	Tarte au fromage Omelette Epinards et croûtons Yaourt nature Fruit local de saison

	SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre	SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre	SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre	
Lundi	Maïs en salade Aiguillette de poulet au thym Beignets de salsifis Velouté nature Fruit de saison	Salade de pommes de terre Filet de poulet à la crème Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Petit suisse sucré Fruit local de saison	Salade mexicaine Pavé fromager Epinards et croûtons Fromage blanc nature Fruit local de saison	
Mardi	Céleri rémoulade Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Chanteneige Ananas au sirop	Salade coleslaw Sauté de veau aux olives Tort et râpé Coulommiers Compote pomme banane	Salade de saison Blanquette de colin Pommes vapeur Cantafrais Flan vanille nappé caramel (ind)	
Mercredi	Salade de saison Assortiment de charcuterie* / charcuterie de volaille Pommes vapeur et fromage à raclette - <b>Raclette</b> Compote de pommes coings	Endives en salade Steak haché Frites et ketchup Pavé frais 1/2 sel Cocktail de fruits (ind)	Betteraves en salade Sauté de porc au paprika* / Sauté de volaille Semoule Camembert Fruit de saison	
Jeudi	Salade de lentilles Steak végétal Purée de carottes P'tit Cottentin Gâteau du chef aux poires	Salade de saison Chipolata* / saucisse de volaille Lentilles mijotées Fromage fondu le carré Mousse au chocolat (ind)	<h1>Menu Noël</h1>	
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de colin au curry Riz créole Tomme de Savoie Fruit local de saison	Boulghour en salade Poisson meunière Gratin de blettes Yaourt nature Fruit de saison	Crêpe au fromage Cordon bleu Carottes à la crème Yaourt nature Fruit de saison	

**B**ien manger en restauration collective, c'est possible !



  
J'♥ ma restauration collective d'ici

## LEGENDE DES LOGOS ET CODE COULEUR NUTRITIONNELLES

### LEGENDE DES LOGOS



Issu de l'agriculture biologique



Produit cultivé près de chez toi



Produit élaboré sur la cuisine



Viandes de bœuf de porc et de volaille nées, élevées et abattues en France



Label rouge (viande labellisée)



Race à viande



AOP (Appellation d'origine Protégée)



Fruits et légumes de saison



Plateau de fromage

### LEGENDE DES CODES COULEUR NUTRITIONNELLES

**Fruit ou légume cru**

**Fruit ou légume cuit**

**Produit laitier**

**Féculent**

**Composante protidique**

