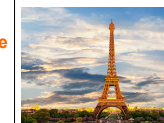




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Vacances de la Toussaint</b>					
<i>spécification</i>	<b>Repas Végétarien</b>			<b>PIQUE -NIQUE</b>	
<b>Semaine du</b>	<b>Soupe à l'oignons</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>		<b>Carottes râpées</b>	<b>Feuilleté au fromage</b>
30/10	<b>Riz cantonnais végétarien BIO</b>	<b>Longe de porc VPF</b>	<b>TOUSSAINT</b>	<b>Sandwich au saucisson</b>	<b>Dos de colin</b>
au	<b>Emmental</b>	<b>Pomme Vapeur</b>		<b>Chips</b>	<b>Sauté de brocolis</b>
3/11	<b>Fromage blanc BIO</b>	<b>Camembert BIO</b>		<b>Babybel BIO</b>	<b>Chèvre</b>
<b>Goûter</b>		<b>Crème dessert chocolat</b>		<b>Compote de pomme</b>	<b>Salade de fruit</b>
<i>spécification</i>	<b>Repas Végétarien</b>				
<b>Semaine du</b>	<b>Fish and Chips</b>	<b>Potage st germain</b>	<b>Rosette</b>	<b>Salade Coleslaw</b>	<b>Taboulé oriental</b>
6/11	<b>Frites fraîches</b>	<b>Tartiflette végétarienne</b>	<b>Émincée de porc à la moutarde</b>	<b>Poisson meunière</b>	<b>Sauté de poulet barbecue</b>
au	<b>Brie</b>	<b>Batavia BIO</b>	<b>Riz au petits légumes BIO</b>	<b>Gratin de brocolis</b>	<b>Haricots verts persillés</b>
10/11	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote de pomme</b>	<b>Camembert BIO</b>	<b>Donuts</b>	<b>Yaourt vanille local</b>
<b>Goûter</b>			<b>Crème dessert chocolat</b>		
<i>spécification</i>	<b>Repas Végétarien</b>				
<b>Semaine du</b>	<b>Spaghetti bolognaise végétarienne BIO</b>	<b>Duo de choux</b>	<b>Betteraves râpées aux sésame</b>	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Crème Dubarry</b>
13/11	<b>Emmental</b>	<b>Sauté de Boeuf VBF</b>	<b>Saucisse de Toulouse</b>	<b>Steak Haché VBF</b>	<b>Haut de cuisse de poulet</b>
au	<b>Fruit de saison</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Lentilles BIO</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Purée de butternut</b>
17/11		<b>Fromage blanc au pépites de chocolat BIO</b>	<b>Chèvre</b>	<b>Ile flottante</b>	<b>Fruit de saison</b>
<b>Goûter</b>			<b>Pain perdu BIO</b>		
<i>spécification</i>	<b>Repas Végétarien</b>			<b>Menu à thème : Île de France</b>	
<b>Semaine du</b>	<b>Colin sauce citron</b>	<b>Méli-mélo de betteraves et carottes râpées</b>	<b>Potage de légumes</b>	<b>Rosette</b>	<b>Potage de Crécy</b>
20/11	<b>Riz indica BIO</b>	<b>Parmentier végétarien</b>	<b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b>	<b>Poulet Tex Mex</b>	<b>Émincée de bœuf à la parisienne</b>
au	<b>Camembert BIO</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Pomme vapeur persillés</b>
24/11	<b>Fruit de saison</b>		<b>Emmental</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Paris brest</b>
<b>Goûter</b>			<b>Yaourt citron local</b>		
<i>spécification</i>	<b>Repas Végétarien</b>				
<b>Semaine du</b>	<b>Beignet de calamars sauce tartare</b>	<b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Œufs dur mayonnaise</b>	<b>Betterave vinaigrette</b>
27/11	<b>Riz indica BIO</b>	<b>Sauté de porc VPF</b>	<b>Sauté de poulet</b>	<b>Riz cantonnais végétarien BIO</b>	<b>Tagliatelle aux lardons</b>
au	<b>Chèvre</b>	<b>Blé BIO</b>	<b>Gratin d'épinards</b>	<b>Fromage blanc au coulis de fruit rouge BIO</b>	<b>Ciafoutis aux poires</b>
1/12	<b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt nature sucré local</b>	<b>Camembert BIO</b>		
<b>Goûter</b>			<b>Compote de pomme</b>		





École de

Mois de

novembre

2023



Bon appétit !

lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 1 novembre	jeudi 2 novembre	vendredi 3 novembre
Repas Végétarien			PIQUE -NIQUE	
Soupe à l'oignons	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Feuilleté au fromage
Riz cantonnais végétarien BIO	Longe de porc VPF	TOUSSAINT	Sandwich au saucisson	Dos de colin
Emmental	Pomme Vapeur		Chips	Sauté de brocolis
Fromage blanc BIO	Camembert BIO		Babybel BIO	Chèvre
	Crème dessert chocolat		Compote de pomme	Salade de fruit



École de

Mois de

novembre

2023



Bon appétit !

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Fish and Chips	Repas Végétarien Potage st germain	Rosette	Salade Coleslaw	Taboulé oriental
Frites fraîches	Tartiflette végétarienne	Émincée de porc à la moutarde	Poisson meunière	Sauté de poulet barbecue
Brie	Batavia BIO	Riz au petits légumes BIO	Gratin de brocolis	Haricots verts persillés
Fruit de saison	Compote de pomme	Camembert BIO	Donuts	Yaourt vanille local
		Crème dessert chocolat		



École de

Mois de

novembre

2023



Bon appétit !

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
<b>Repas Végétarien</b>				
<b>Spaghetti bolognaise végétarienne BIO</b>	<b>Duo de choux</b>	<b>Betteraves râpées aux sésame</b>	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Crème Dubarry</b>
<b>Emmental</b>	<b>Sauté de Boeuf VBF</b>	<b>Saucisse de Toulouse</b>	<b>Steak Haché VBF</b>	<b>Haut de cuisse de poulet</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Lentilles BIO</b>	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Purée de butternut</b>
	<b>Fromage blanc au pépites</b>	<b>Chèvre</b>	<b>Ile flottante</b>	<b>Fruit de saison</b>
	<b>de chocolat BIO</b>	<b>Pain perdu BIO</b>		



École de

Mois de

novembre

2023



Bon appétit !

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	Repas Végétarien			Menu à thème : Île de France
Colin sauce citron	Méli-mélo de betteraves et carottes râpées	Potage de légumes	Rosette	Potage de Crécy
Riz indica BIO	Parmentier végétarien	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poulet Tex Mex	Émincée de bœuf à la parisienne
Camenbert BIO	Mousse au chocolat	Semoule BIO	Epinards béchamel	Pomme vapeur persillés
Fruit de saison		Emmental	Fruit de saison	Paris brest
		Yaourt citron local		



École de

Mois de

novembre

2023



Bon appétit !

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	Repas Végétarien			
Beignet de calamars sauce tartare	Feuilleté au fromage	Carottes râpées	Œufs dur mayonnaise	Betterave vinaigrette
Riz indica BIO	Sauté de porc VPF	Sauté de poulet	Riz cantonnais végétarien BIO	Tagliatelle aux lardons
Chèvre	Blé BIO	Gratin d'épinards	Fromage blanc au coulis de fruit rouge BIO	Clafoutis aux poires
Fruit de saison	Yaourt nature sucré local	Camembert BIO		
		Compote de pomme		













2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>			<i>PIQUE -NIQUE</i>	
Semaine du	Soupe à l'oignons	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Feuilleté au fromage
30/10 au 3/11	Riz cantonnais végétarien BIO	Longe de porc VPF	TOUSSAINT	Sandwich au saucisson	Dos de colin
	Emmental	Pomme Vapeur		Chips	Sauté de brocolis
	Fromage blanc BIO	Camembert BIO		Babybel BIO	Chèvre
		Crème dessert chocolat		Compote de pomme	Salade de fruit
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Fish and Chips	Potage st germain	Rosette	Salade Coleslaw	Taboulé oriental
6/11 au 10/11	Frites fraîches	Tartiflette végétarienne	Émincée de porc à la moutarde	Poisson meunière	Sauté de poulet barbecue
	Brie	Batavia BIO	Riz au petits légumes BIO	Gratin de brocolis	Haricots verts persillés
	Fruit de saison	Compote de pomme	Camembert BIO	Donuts	Yaourt vanille local
			Crème dessert chocolat		
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Spaghetti bolognaise végétarienne BIO	Duo de choux	Betteraves râpées aux sésame	Pâté de campagne	Crème Dubarry
13/11 au 17/11	Emmental	Sauté de Boeuf VBF	Saucisse de Toulouse	Steak Haché VBF	Haut de cuisse de poulet
	Fruit de saison	Semoule BIO	Lentilles BIO	Choux fleurs persillés	Purée de butternut
		Fromage blanc au pépites	Chèvre	Ile flottante	Fruit de saison
		de chocolat BIO	Pain perdu BIO		
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				<i>Menu à thème : Île de France</i>
Semaine du	Colin sauce citron	Méli-mélo de betteraves et carottes râpées	Potage de légumes	Rosette	Potage de Crécy
20/11 au 24/11	Riz indica BIO	Parmentier végétarien	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poulet Tex Mex	Émincée de bœuf à la parisienne
	Camembert BIO	Mousse au chocolat	Semoule BIO	Epinards béchamel	Pomme vapeur persillés
	Fruit de saison		Emmental	Fruit de saison	Paris brest
			Yaourt citron local		
<i>spécification</i>	<i>Chou vert</i>				
Semaine du	Beignet de calamars sauce tartare	Feuilleté au fromage	Carottes râpées	Cœufs dur mayonnaise	Betterave vinaigrette
27/11	Riz indica BIO	Sauté de porc VPF	Sauté de poulet	Riz cantonnais végétarien BIO	Tagliatelle aux lardons
1/12	Chèvre	Blé BIO	Gratin d'épinards	Fromage blanc au coulis de fruit rouge BIO	Clafoutis aux poires
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré local	Camembert BIO		

			<b>Compote de pomme</b>		
--	--	--	-------------------------	--	--