

Novembre

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6 Menu bulgare	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11 novembre	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Hors d'œuvre		Concombre	Betteraves	Kavarma Patatnik	Céleri cheveu d'ange	Laitue		Pâté de volaille	Salade de lentilles	
Plat principal et garniture	Brandade de poisson Salade verte	Omelette Cordiale de légumes	Poisson aux herbes Riz		Daube de bœuf Chou-fleur	Crêpe béchamel volaille		Curry d'agneau Duo de courgettes	Poisson et citron Carottes persillées	Carbonade de bœuf Frites
Fromage Laitage	Rouy	Gouda	Petit-suisse	Yaourt bulgare	Fromage fondu	Brie		Crème de gruyère	Gouda	Fromage blanc
Dessert	Compote pomme	Semoule au lait	Fruit de saison *	Fruit de saison *	Crêpe au chocolat	Crème dessert vanille		Tarte aux pommes	Fruit de saison *	Fruit de saison *
Goûter	Barre de céréales - yaourt nature - fruit de saison *	Petits-beurre - fromage blanc - fruit de saison *	Pain au lait - barre de chocolat noir - jus de raisin	Pain - saint-paulin - jus d'orange	Pain - beurre - confiture de prune - fruit de saison *	Tranche de marbré - yaourt nature - fruit de saison *		Pain - beurre - confiture - fruit de saison *	Pain - beurre - barre de chocolat noir - jus d'ananas	Pain - beurre - confiture - compote pomme, poire
	Lundi 17 Menu solidaire	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Hors d'œuvre	Bâtonnets de carottes et sauce au fromage blanc curcuma	Salade de pommes de terre	Salade antillaise		Céleri rémoulade	Radis beurre		Betteraves vinaigrette	Mortadelle de volaille	Potage de légumes de saison
Plat principal et garniture	Poisson issu de la pêche durable Riz jasmin et quinoa rouge	Cordon-bleu Petits pois	Escalope de volaille aux champignons Blé	Sauté de veau à l'ancienne Spatzle	Porc sauce aigre douce Légumes au wok	Poulet sauce provençale Lentilles	Steak haché Purée de légumes	Gigot rôti Haricots de Soisson	Filet de cabillaud au cerfeuil Jardinière de légumes	Pizza volaille Salade verte
Fromage Laitage	Yaourt et sucre	Saint-paulin	Cantal	Édam	Fromage à tartiner	Brie	Rouy	Fromage blanc	Fromage aéré salé	Emmenthal
Dessert	 Purée de banane, mangue, passion	Fruit de saison *	Compote pomme	Fruit de saison *	Moelleux au chocolat	Compote pomme, poire	Fruit de saison *	Pomme	Gâteau basque	Fruit de saison *
Goûter	Biscuit - lait - fruit de saison *	Pain - beurre - confiture d'abricot - jus de pomme	Pain - pâte à tartiner - kiwi	Biscuit fourré vanille - lait - compote	Pain au chocolat - fruit de saison *	Pain - confiture de fraise - lait - banane	Barre de céréales - compote pomme, cerise - lait	Pain - fromage fondu - jus multivitamines	Pain - Beurre - chocolat au lait - fruit de saison *	Petit beurre - flan nappé caramel - jus d'ananas

Un menu solidaire, le 17 novembre pour soutenir le commerce équitable !



Fruits de saison

Clémentine ♦ Clémenvilla
♦ Kiwi ♦ Orange ♦
Poire ♦ Pomme



: produit issu de l'agriculture biologique



: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km



: produit issu du commerce équitable

Kavarma : ragoût de poulet, tomates, poivrons, champignons.

Patatnik : galette de pommes de terre.

Salade antillaise : chou blanc, maïs, tomate, crevettes, ananas, vinaigrette.

Salade de lentilles : lentilles, échalotes, vinaigrette.

Salade de pomme de terre : pomme de terre, olives, vinaigrette.

Salade mikado : laitue, tomate, concombre, maïs, oignon, vinaigrette.



Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Pain bio à tous les repas.

Décembre



	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Lundi 15		
Hors d'œuvre	Morceaux de pamplemousse	Salade de lentilles	Choux rouge 	Omelette aux fines herbes Épinards à la crème	Salade verte	Filet de saumon sauce oseille Riz 	Pamplemousse	Taboulé	Potage au potiron	Carottes râpées 	Salade de concombres		
Plat principal et garniture	Haut de cuisse de poulet au romarin Haricots beurre à la tomate	Sauté de dinde aux pruneaux Beignets de brocolis	Boulettes d'agneau au cumin Semoule 		Brandade de poisson		Épaule d'agneau sautée Printanière	Sauté de bœuf  Ratatouille 	Crêpe béchamel volaille Salade verte	Poisson sauce homardine Haricots plats	Sauté de bœuf  Carottes 		
Fromage Laitage	Mimolette	Crème de gruyère	Saint Nectaire	Camembert 	Faisselle	Pont l'évêque	Tome des Pyrénées	Yaourt nature 	Saint-paulin	Fromage blanc 	Mimolette		
Dessert	Riz au lait 	Fruit de saison 	Pomme au caramel	Tarte au chocolat coco	Salade de fruits	Fruit de saison 	Riz au lait 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Tarte aux poires	Semoule au lait 		
Goûter	Biscuit fourré fraise - lait - fruit de saison 	Pain - beurre - barre de chocolat lait - compote pomme 	Crêpe fourrée au chocolat - lait - fruit de saison 	Pain - beurre - confiture d'abricot - fruit de saison 	Pain de mie - confiture prune - lait	Pain - beurre - confiture prune - Lait	Brioche tranchée - lait - compote pomme, fraise	Pain - fromage frais - jus de raisin	Croissant - fruit au sirop	Pain - beurre - confiture de cerise - fruit de saison 	Pain - beurre - chocolat au lait - fruit de saison 		
	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24		Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	
Hors d'œuvre	Œufs dur mayonnaise	Betteraves 	Menu de Noël Menu surprise 	Salade des champs	Poisson court bouillon Purée de potiron	Cœur de laitue	Macédoine mayonnaise	Jeudi 25 décembre	Salade Arlequin	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Menu de fin d'année	
Plat principal et garniture	Poisson pané Poêlée de pomme de terre et légumes	Saucisse de volaille Pâtes  tomates		Omelette aux fines herbes  Haricots verts persillés		Goulasch de bœuf Chou-fleur	Haut de cuisse de poulet Riz 		Filet de poisson sauce Bercy Bâtonnière de légumes	Sauté d'agneau Haricots beurre	Poisson meunière Coquillettes 		
Fromage Laitage	Cantal	Yaourt aromatisé 		Fromage blanc 	Rouy	Yaourt nature 	Gouda 		Fromage blanc 	Camembert 	Fromage de chèvre		Coque verte
Dessert	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Salade de fruits	Fruit de saison 	Beignet chocolat	Fruit de saison 		Cookies	Riz au lait 	Fruit de saison 		Bonhomme de neige glacé
Goûter	Brioche fourrée au chocolat - lait - jus de pomme	Pain - camembert - compote 		Pain - demi-sel - jus de pomme	Pain - beurre - confiture d'abricot - lait	Pain - fromage frais - fruit de saison 	Brioche tranchée - lait - compote pomme, fraise		Pain de mie - confiture de cerise - fruit de saison 	Pain - beurre - barre de chocolat noir - fruit de saison 	Pain - confiture de framboise - jus de pomme		Brioche pépète de chocolat - lait - fruit de saison 

Fruits de saison

Clémentine • Clémenvilla

• Kiwi • Orange

• Poire • Pomme

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Salade Arlequin : tomate, concombre, maïs, germes de soja, vinaigrette.

Salade de lentilles : lentilles, échalotes, vinaigrette.

Salade des champs : blé cuit, maïs, tomate, emmental, jambon de dinde, vinaigrette.

Taboulé : semoule, tomate, concombre, pois chiche, jus de citron, huile d'olive, menthe fraîche.



Pain bio à tous les repas.