









































MENUS SCOLAIRES DU 06 NOVEMBRE AU 22 DECEMBRE 2017

<p>lundi 6 novembre 2017</p> <p>Ouf dur - Mayonnaise maison  Frites de poulet Petits pois et bâtonnets de carottes Pointe de Brie Fruit de saison* </p>	<p>mardi 7 novembre 2017</p> <p> Salade russe Sauté de veau à l'estragon Beignets de chou fleur Les Fripons Compote</p>	<p>jeudi 9 novembre 2017</p> <p align="center">MENU PLAISIR</p> <p>Salade de tomates Couscous maison  (poulet Label Rouge / merguez)  Coqrouge Flan nappé caramel</p>	<p>vendredi 10 novembre 2017</p> <p> Chou blanc à l'américaine Colin meunière - Citron Riz au curry Fromage frais fruité Pâtisserie</p>
<p>lundi 13 novembre 2017</p> <p>Salade de pommes de terre au maquereau  Boulettes de bœuf français à la tomate Ratatouille Fromage frais nature Galette bretonne - Confiture</p>	<p>mardi 14 novembre 2017</p> <p>Feuilleté à l'emmental Escalope de poulet Label Rouge sauce curry et poivrons Haricots beurre provençale Fraidou Poire sauce chocolat</p>	<p>jeudi 16 novembre 2017</p> <p> Salade de pâtes à l'italienne Estouffade de porc à la niçoise  S/P: Emincés de volaille Label Rouge façon orloff Semoule Fromage blanc nature Fruit de saison* </p>	<p>vendredi 17 novembre 2017</p> <p>Salade de riz provençale  Pizza Texane Salade iceberg Munster Fruit de saison*</p>
<p>lundi 20 novembre 2017</p> <p>Sardine - Beurre Paupiette de veau provençale Petits pois à la française Coulommiers Crème dessert pralinée</p>	<p>mardi 21 novembre 2017</p> <p>Crêpe au fromage Bœuf en daube sauce médina Bâtonnets de carottes au jus de légumes et ciboulette Vache Picon Pain d'épice - Confiture </p>	<p>jeudi 23 novembre 2017</p> <p align="center">Plat de nos Régions</p> <p>Salade de tomates Choucroute garnie  S/P: Choucroute garnie sans porc Fromage frais fruité Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 24 novembre 2017</p> <p>Salade iceberg Ravioles de colin aux fines herbes sauce corail Petit Tourtain Compote</p>
<p>lundi 27 novembre 2017</p> <p>Radis - Beurre Boulettes de volaille kefta sauce tomate Pommes campagnardes Vache qui rit Gâteau sec - Pâte à tartiner</p>	<p>mardi 28 novembre 2017</p> <p>Sardine - Beurre Filet de limande meunière  Gratin Dauphinois Fromage blanc nature Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 30 novembre 2017</p> <p align="center">MENU PLAISIR</p> <p> Cœur de scarole au gouda Pennes bolognaise française Brique de vache Liégeois vanille </p>	<p>vendredi 1 décembre 2017</p> <p align="center">MENU ANTILLAIS </p> <p> Salade façon Antillaise (carottes râpées, maïs, ananas, raisins secs) Accras de poisson sauce tartare maison  Purée de patate douce Pont l'évêque Cocktail de fruits exotique</p>
<p>* Produit de Saison </p>	<p>Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement</p>		
<p>Recette traditionnelle comme à la maison</p>	<p> Bœuf français</p>	<p> Volaille Label Rouge</p>	

<p>lundi 4 décembre 2017</p> <p>Salade de tomates Saucisse de Toulouse au porc Francilin S/P: Saucisse de volaille Lentilles à la Bretonne Camembert Mousse au chocolat </p>	<p>mardi 5 décembre 2017</p> <p> Salade poséidon Tranche de bœuf français braisée à la tomate  Beignets de chou fleur Fraidou Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 7 décembre 2017</p> <p align="center">MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg  Lasagne bolognaise française Fromage frais fruité Barre marbré chocolat - Crème anglaise</p>	<p>vendredi 8 décembre 2017</p> <p>Salade de betteraves Colin sauce à l'américaine Riz aux petits légumes Petit suisse nature Fruit de saison* </p>
<p>lundi 11 décembre 2017</p> <p>Salade Toscane  Wings de poulet rôti Haricots beurre provençale Petit Louis tartine Fruit de saison*</p>	<p>mardi 12 décembre 2017</p> <p>Salade de lentilles aux pois Rôti de porc aux aromates S/P: Sauté de veau façon colombo Pommesragoût Carré de l'Est Compote</p>	<p>jeudi 14 décembre 2017</p> <p align="center">MENU PLAISIR</p> <p>Salade mexicaine   Hachis Pamentier de canard Vache picon Pompon au chocolat</p>	<p>vendredi 15 décembre 2017</p> <p>Tarte aux poireaux  Rabats d'encornet sauce tartare Brocolis jus de légumes ail et persil Fromage blanc nature Galette bretonne - Pâte à tartiner</p>
<p>lundi 18 décembre 2017</p> <p>1/2 Pamplemousse Paupiette de lapin à la moutarde Poêlée campagnarde Le Vosgien Chocolat liégeois</p>	<p>mardi 19 décembre 2017</p> <p> Salade de pâtes mayonnaise au thon  Filet de poulet Label Rouge aux 3 épices Chou fleur au gratin Fromage frais fruité Fruit de saison* </p>	<p>jeudi 21 décembre 2017</p> <p align="center">MENU DE NOEL </p>	<p>vendredi 22 décembre 2017</p> <p>Carottes et navets râpés   Tortis au saumon fumé et sa crème à l'aneth Rondelé nature Madeleine fourrée</p>
<p>* Produit de Saison </p>	<p>Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement</p>		
<p>Recette traditionnelle comme à la maison</p>	<p> Bœuf français</p>	<p> Volaille Label Rouge</p>	