

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 08 novembre au 12 novembre C3 S3	Radis beurre Poisson pané Pommes campagnardes Saint moret Ananas Pain BIO	Pizza Filet de colin provençale Epinards BIO hachés à la crème Edam Clémentine	Salade de perles au surimi Cordon bleu de dinde Ratatouille Yaourt nature sucré Eclair Chocolat G : Pain/Confiture/Flan	FERIE 11 Novembre	Potage Saint-Germain Rôti de porc au thym Riz créole Emmental Orange SP/SV : Potage Saint-Germain Sans lardons SP : Paupiette de veau
Semaine 46 Du 15 novembre au 19 novembre C3 S4	Carottes râpées Filet de hoki MSC au curry Coquillettes Saint-Paulin Kiwi PL	Salade piémontaise Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes BIO Yaourt aux fruits mixés SP/SV : Salade piémontaise sans jambon	Taboulé Veau marengo Courgettes sautées Vache qui rit Poire G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Salade verte Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères Petits suisses natures sucrés Gaufrette vanille SP/SV : Pommes Boulangères Sans Lardons	Menu Végétarien Endive en salade Parmentier de lentilles Montagnou Clémentines Pain BIO
Semaine 47 Du 22 novembre au 26 novembre C4 S1	Mortadelle Poulet sauce chasseur Haricots verts sautés Six de Savoie Pomme SP : Jambon de dinde SV : Salade de blé Pain BIO	Concombre sauce bulgare Filet de poisson MSC meunière Spaghetti BIO au beurre Yaourt aromatisé Gaufre au chocolat	Poireaux vinaigrette Rôti de porc au jus Risotto à la crème Yaourt nature sucré BIO SP : Poulet LR G : Pain/Chanteneige/Fruit	Menu végétarien Velouté de courgettes Œuf dur sauce mornay Carottes vichy Coulommier Orange	Salade verte Carbonnade de bœuf BIO Blé au beurre Flan SP : Carbonnade bœuf BIO S/porc

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements