

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 27 novembre au 01 décembre  C4 S1	Friand au fromage Poulet sauce chasseur Haricots verts sautés Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Concombre sauce bulgare Carbonnade de <b>boeuf BIO</b> Blé au beurre Calin fruit <b>SP : Carbonnade boeuf BIO S/porc</b>	Macédoine vinaigrette Rôti de porc au jus Risotto à la crème <b>Yaourt nature sucré BIO</b> <b>SP : Poulet LR</b>  <b>G : Pain/Chanteneige/Fruit</b>	<b>Menu végétarien</b> Velouté de <b>brocolis BIO</b> Œuf dur sauce mornay Carottes vichy Flan caramel	Salade verte Filet de poisson MSC meunière <b>Petit pois BIO</b> à la Française Coulommier Fruit de saison <b>SP/SV : Petits pois BIO sans viande</b>
Semaine 49 Du 04 décembre au 08 décembre  C4 S2	<b>Menu végétarien anti-gaspi</b> <b>Frontignan</b> Salade de riz Omelette au fromage Haricots verts et champignons Petit Billy <b>Orange BIO</b>	Salade verte Tajine de poulet <b>Boulghour BIO</b> Fromage blanc vanille Petit beurre <b>SV : Boulghour BIO sans viande</b>	Salade de pâtes Filet de hoki MSC à l'oseille Courgettes sautées <b>Tomme de vache BIO</b> Fruit de saison  <b>G : Gaufre chocolat/ Compote pomme</b>	Carottes râpées Goulash au <b>boeuf BIO</b> <b>Spaghetti BIO</b> Camembert Fruit de saison	Salade d'endives Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) <b>Emmental BIO</b> Fruit de saison <b>SP : Poulet LR/Pommes vapeur SV : Pommes vapeur au beurre</b>
Semaine 50 Du 11 décembre au 15 décembre  C4 S3	Pamplemousse + sucre Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP <b>Yaourt BIO aux fruits mixés</b>	Taboulé Rabas Carottes à la crème Montboissie <b>Fruit de saison BIO</b>	Salade de blé Emincé de dinde au thym Choux de Bruxelles <b>Petits suisses aromatisés BIO</b> Langue de chat  <b>G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aromatisé</b>	Velouté de <b>courgettes BIO</b> Filet de hoki sauce beurre citronné Polenta Cabécou Fruit de saison	<b>Menu végétarien</b> Chiffonade iceberg dés de cantal AOP Lasagnes aux aubergines Crème anglaise Brownie au chocolat
Semaine 51 Du 18 décembre au 22 décembre  C4 S4	Filet de colin MSC sauce Américaine Blé aux petits légumes Gouda IGP Fruit de saison	Radis beurre Spaghetti bolognaise au <b>boeuf BIO</b> Emmental râpé Fromage blanc nature sucré  <b>SV : Spaghetti nature</b>	Salade verte Piccatas de poulet Wrap Poêlée de légumes TexMex <b>Yaourt vanille BIO</b>  <b>G : Moelleux chocolat/ Compote pomme coing</b>	Céleri rémoulade Ragoût Languedocien Pomme de terre vapeur <b>Saint-Paulin BIO</b> Fruit de saison <b>SV : Ragoût de légumes</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade coleslaw Tarte salée de saison Haricots beurre Pavé d'affinois <b>Fruit de saison BIO</b>

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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