



Semaine du 15 au 21 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Paté de foie*	Chou blanc vinaigrette	Salade jurassienne (carottes râpées, céleri rapé, fromage rapé)	Salade antillaise (carottes râpées, ananas, raisin secs)	Salade mexicaine (haricots rouges, tomates maïs, poivrons)
Terrine aux trois légumes	1/2 Pomelos		Concombre curry	salade piémontaise*
Boulette d'agneau en sauce	Cordon bleu	Steak haché sauce charcutière	haut de cuisse de poulet (émincé pour maternelle) sauce	Poisson meunière
Flageolets	Petit pois	Purée pomme de terre	Riz	Poêlée courgette, brocolis et pomme de terre
camembert	Petit suisse Nature	Yaourt nature	Vache qui rit	Tomme blanche
	Petit suisse aux fruits		St môret	Edam
Compote de pomme	Tarte aux pommes	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit
	Tarte aux fruit		Liégeois vanille	Fruit

Semaine du 22 au 28 Octobre 2018 **Vacances scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw	Salade sawai (riz, maïs, surimi)	1/2 pomelos	Salade du puy (lentilles, tomates, oignons)	Quiche lorraine*
				Tarte au fromage
Emincé de volaille à l'andalouse	Mitonné de bœuf en sauce	Colin sauce crevette	Paupiette de veau sauce parisienne	Filet de lieu sauce napolitaine
Purée pomme de terre et épinards (séparé pour TO)	Haricots verts	Riz	Jardinière de légumes et pommes de terre	Gratin de chou-fleur
Fromy	St nectaire	Fromage blanc	Bleu douceur	Cœur cendré
Pomme au four	Fruit	Quatre-quarts maison	Fruit	Flamby

Semaine du 29 octobre au 4 Novembre 2018 **vacances scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	Vendredi
Salade méli-mélo (carottes râpées, céleri râpé)	Concombre à la crème	Salade russe (macédoine de légumes, mayonnaise)	FERIE	Tomates fête
Roti de dinde et son jus de thym	Bœuf mironton	Tartiflette*		Colin sauce dieppoise
		Lasagne		
Ratatouille et riz 2/3 1/3	Carottes à la crème	Salade verte		Pates papillon
St Paulin	P'tit fruité	Six de Savoie		Babybel chèvre
Yaourt au fruit	Eclair vanille	Fruit		Fruit

Semaine du 5 au 11 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigre	Salade piémontaise*	Salade nantaise (haricots verts, chou-fleur, tomate)	Carottes râpées au citron	Salade indienne (tomates, fromage, oignon, menthe)
Salade yam (Haricots verts, céleri rave)	Salade pomme de terre et surimi mayonnaise		radis beurre	Céleri rémoulade
Steak haché sauce champignon	Haut de cuisse de poulet (émincés maternelle) à la basquaise	Sauté de bœuf aux olives	Galette de tofu à la provençale	Filet de cabillaud sauce aurore
Courgette et pomme de terre à l'ail	Chou de Bruxelles et carottes	Macaroni	Ratatouille et blé 2/3 - 1/3	Riz
Emmental	Kiri chèvre	Yaourt nature	Camembert	Rondelé ail et fines herbes
	Edam		Emmental	Brie
Fruit	Pommes au four	Fruit	Cookies chocolat maison	Riz au lait
	compote de pommes		Tarte chocolat	Gateau de semoule

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



FAIT MAISON



PRODUITS REGIONAUX

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

PRODUIT BIO

Rouge : viande, poisson, œuf
marron : féculents, légumes secs
vert : légumes et fruits cuits
vert : légumes et fruits crus

Bleu : produits laitiers
Bleu : produits fromager
Rose : produits sucrés
*: plat contenant du porc