



# Menus Élémentaire

## Semaine du 06 au 10 Novembre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Grillé au fromage	Salade verte,   tomate, cœurs de palmier, croûtons Melon jaune	Crème de lentilles	Endives, mimolette Salade verte, maïs, olives
Escalope de porc grillée	Quenelles nature sauce aurore	Filet de poisson pané, citron	Daube de bœuf
Gratin d'épinards	Riz	Purée de carottes	Gnocchis, emmental râpé
St Paulin Gouda	Six de Savoie Vache qui rit	Fromage blanc Petits Suisses	Tome Edam
Orange Banane	Crème dessert au chocolat, biscuit	Pomme Poire	Compote pomme/banane Abricot au sirop

Viande Bovine Française   
Fabrication maison

Label Rouge   
Produit local

















Agriculture Biologique   
Du pain est servi à tous les repas





# Menus Élémentaire

## Semaine du 13 au 17 Novembre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS NATIONAL	VENDREDI
Taboulé  Salade de riz exotique 	Velouté de potiron  	Pissaladière Monégasque 	 Carottes râpées   Radis, beurre
Calamars à la Romaine, citron	 Omelette nature 	Raviolis à la Bourrache	Escalope de volaille grillée
Haricots verts extra fins	Pommes rissolées	Emmental râpé & Parmesan râpé	Lentilles cuisinées 
Brie  Camembert	Yaourt fermier  Fromage blanc	Babybel	St Morêt Rondelé nature
Banane Ananas frais	Pomme   Orange	Mousse vanille/framboise, biscuit 	Compote de pomme Cocktail de fruits au sirop

Viande Bovine Française   
Fabrication maison 

Label Rouge   
Produit local 

Agriculture Biologique   
Du pain  est servi à tous les repas



# Menus Elémentaire

## Semaine du 20 au 24 Novembre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Toast de chèvre	Potage de légumes	Carottes râpées Céleri rémoulade
	Escalope cordon bleu	Jambon blanc	Filet de cabillaud, sauce crème 
FERIE	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre	Poêlée colorée
	Brebis crème Croc'Lait	Gouda Tome noire	Fromage blanc Yaourt nature
	Clémentine Poire	Banane Pomme	Pâtisserie du Chef

Viande Bovine Française   
Fabrication maison

Label Rouge   
Produit local

Agriculture Biologique   
Du pain est servi à tous les repas





# Menus Élémentaire



## Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI LA VICTOIRE DANS L'ASSIETE	VENDREDI
Mini bruschetta  	Melon Jaune Salade batavia, tomate, maïs, croûtons 	Velouté carottes coco 	Salade coleslaw   Salade du Chef  
Escalope viennoise	Sauté de porc forestier 	Sauté de poulet aux épices 	Colin en aioli
Purée de courgettes 	Semoule 	 Coquillettes, emmental râpé	Légumes aioli
Tome  Coulommiers	Vache qui rit Saint Bricet	St Paulin	Yaourt arôme  Fromage blanc aromatisé
Ananas frais Clémentine  	Mousse	Banane	 Pâtisserie du Chef 

Viande Bovine Française   
Fabrication maison 

Label Rouge   
Produit local 

Agriculture Biologique   
Du pain  est servi à tous les repas