

**SEMAINE 45**

**Du 04 au 10 Novembre 2024**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p>Tomate croque sel</p>	<p><b>Céleri vinaigrette</b></p> <p>Pamplemousse</p>	<p><b>Haricots verts vgt</b></p> <p>Asperges vgt</p>	<p><b>Panier de légumes vgt</b></p> <p>Concombres vgt</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p>
<p><b>Sauté de bœuf Tunisienne VBF</b></p> <p>Colin poivrons</p>	<p><b>Cuisse de poulet méditerranéenne</b></p> <p>Œuf méditerranéen</p>	<p><b>Colin niçois</b></p> <p>Côte de porc niçoise <b>VPF</b></p>	<p><b>Lentilles cuisinées</b></p> <p>Steak haché bœuf soubise</p>	<p><b>Lieu crème dubarry</b></p> <p>Escalope de volaille crème dubarry</p>
<p><b>Carottes natures à l'ail</b></p> <p>Maïs</p>	<p><b>Petits pois</b></p> <p>Pommes de terre vapeur</p>	<p><b>Quinoa</b></p> <p>Poireaux Béchamel</p>	<p><b>Riz créole BIO</b></p> <p>Courgettes natures</p>	<p><b>Boulghour</b></p> <p>Julienne de légumes</p>
<p><b>Fromage blanc au miel</b></p> <p>Tomme Noire</p>	<p><b>Camembert</b></p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Petits suisses sucrés</b></p> <p>Gouda</p>	<p><b>Fromage fondu</b></p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p><b>Yaourt nature sucré BIO</b></p> <p>Emmental</p>
<p><b>Fruit BIO</b></p> <p>Compote de pomme</p>	<p><b>Compote pomme pêche BIO</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Compote pomme abricot BIO</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Fruit</b></p> <p>Compote pomme</p>	<p><b>Purée pomme banane</b></p> <p>Fruit</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 46 du

11 au 17 Novembre 2024

## LUNDI

### Macédoine vinaigrette

Asperges vinaigrette

## MARDI

### Betteraves vinaigrette BIO

Choux fleur vinaigrette

## MERCREDI

### Céleri vinaigrette

Cœur de palmier vinaigrette

## JEUDI

### Pamplemousse

Asperges vinaigrette

## VENDREDI

### Trio de crudités

Concombres vinaigrette

### Sauté de porc aux pruneaux VPF

Colin basilic

### Aiguillette de volaille sauce aurore

Lieu tomate

### Sauté de bœuf marengo VBF

Colin marengo

### Haricots blancs mijotés

Steak haché de veau poivrons **VBF**

### Colin crème potiron

Escalope de volaille crème potiron

### Pommes de terre lamelle

Haricot verts

### Epinard béchamel

Pomme de terre vapeur

### Jeunes carottes

Maïs

### Riz créole BIO

Petits pois

### Blé

Blettes crème

### Yaourt nature sucré BIO

Edam

### Gouda

Fromage blanc sucré

### Emmental

Yaourt nature sucré

### Camembert

Petits suisses sucrés

### Fromage blanc sucré

Brie

### Fruit

Compote pomme

### Fruit

Compote de pomme banane

### Compote de pomme poire BIO

Fruit

### Fruit

Purée pomme

### Compote pomme abricot BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

**SEMAINE 47**

**du 18 au 24 Novembre 2024**

## LUNDI

### Choux fleurs vinaigrette

Tomate croque sel

### Cuisse de poulet crème champignons

Œufs durs champignons

### Pommes de terre vapeur

Haricots verts

### Tomme Blanche

Petits suisses sucrés

### Fruit BIO

Compote de pomme

## MARDI

### Salade de riz printanière

Céleri vinaigrette

### Flageolet à la tomate PC

Colin tomate

### Carottes à l'ail

Riz créole

### Gouda

Yaourt nature sucré

### Purée pomme poire BIO

Fruit

## MERCREDI

### Pommes de terre vinaigrette

Cœur de palmier vinaigrette

### Steak haché de veau soubise VBF

Colin sauce basilic

### Brocolis

Pommes de terre vapeur

### Yaourt nature sucré BIO

Saint paulin

### Fruit

Purée pomme banane

## JEUDI

### Salade potagère

Asperges vinaigrette

### Sauté de porc au bleu VPC

Lieu échalote

### Quinoa

Courgettes natures

### Camembert

Petits suisses sucrés

### Fruit BIO

Purée pomme

## VENDREDI

### Betteraves vinaigrette

Haricots verts vinaigrette

### Lieu crème carotte céleri

Escalope de volaille crème carottes céleri

### Riz basmati

Poireaux crème

### Yaourt nature sucré BIO

Brie

### Purée pomme banane

Fruit

*Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant*

*La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française*

*Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 48 du 25 Novembre au 01 Décembre 2024

## LUNDI

### Carottes râpées mais vinaigrette

Asperges vgt

### Sauté de volaille crème moutardeVF

Lieu crème

### Choux fleur

Pomme de terre lamelles

### Edam

Petits suisses sucrés

### Compote pomme pêche BIO

Fruit

## MARDI

### Céleri vinaigrette

Pamplemousse

### Aiguillettes de volaille champignons

Colin champignons

### Petits pois

Pommes de terre vapeur

### Chanteneige BIO

Yaourt nature sucré

### Fruit

Purée de pomme

## MERCREDI

### Macédoine vinaigrette

Asperges vgt

### Colin sce marengo

C.porc sce marengo VPF

### Carottes à l'ail

Maïs

### Petits suisses sucrés

Saint Paulin

### Fruit BIO

Purée pomme banane

## JEUDI

### Betteraves vinaigrette BIO

Choux fleurs vgt

### Lentilles sce tomate

Steak haché de veau tomate VBF

### Quinoa

Julienne de légumes

### Camembert

Yaourt nature sucré

### Fruit

Compote pomme

## VENDREDI

### Salade de riz fromage carottes vgt

Cœur de palmier vinaigrette

### Lieu crème bretonne

Escalope de volaille crème bretonne

### Brocolis vapeur

Riz créole

### Fromage blanc sucré

Edam

### Compote pomme poire BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements