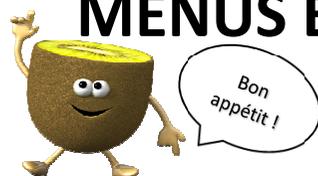




MENUS ECOLES NOVEMBRE 2024



	LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	VENDREDI 8 NOVEMBRE
	Betteraves rouges	Pommes de terre à l'indienne	Soupe	Friand au fromage
	Rôti de bœuf	Dos de cabillaud	Dhal de lentilles	Pilons de poulet
	Coquillettes	Gratin de choux-fleurs	Riz	Haricots verts
	Yaourt	Brie - Fruits de saison	Edam - Fruits de saison	Entremet chocolat
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Compote - Quatre-quarts - Fruit	Viennoiserie - Fruit
	LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
	FERIE	Soupe	Carottes râpées	Œuf mimosa
		Bolognaise	Omelette	Filet de poulet à la crème
		Spaghettis	Pommes de terre sautées	Riz
		Petits suisses	Camembert - Fruits de saison	Milla
GOÛTERS	Pain au lait - barre de chocolat - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit	Lait - Céréales - Fruit	Pain - Fromage - Fruit
	LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
	Salade de pâtes	Soupe	Céleri rémoulade	Salade verte - croûtons
	Escalope de veau	Saumon	Rôti de porc	Lasagnes végétarienne
	Mélange de légumes d'automne	Tagliatelles	Gratin de butternut	St Nectaire - Fruits de saison
	Comté - Fruits de saison	Yaourt	Moelleux au chocolat	Yaourt - Biscuit - Fruit
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Crème dessert - Biscuit - Fruit	Compote - Quatre-quarts - Fruit	
	LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
	Choux rouge aux pommes	Salade verte et mimolette	Pizza	Potage alphabet
	Escalope de dinde à la crème	Lentilles au curry	Poisson meunière	Bœuf bourguignon
	Frites	Riz blanc	Poêlée de potiron	Carottes braisées
	Fruits de saison	Far Breton	Cantal - Fruits de saison	Ile flottante
GOÛTERS	Pain - Confiture - Fruit	Yaourt - Quatre-quarts - Fruit	Fête des anniversaires	Pain - Fromage - Fruit



Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

