

lundi 02 novembre Tomates Mozzarella Epoule de Veau aux Champignons Choux Fleur Abondance Crêpes au Sucre	mardi 03 novembre Duo de Haricots Noisettines de Légumes Secs, Crème de Poivrons Semoule au Jus d'Orange Emmenthal Banane 	jeudi 05 novembre Coleslow Navarin d'Agneau Printanier Haricots Blancs Fromage Blanc, Caramel Beurre Salé Clémentines	vendredi 06 novembre Salade Verte, Vinaigrette Filet de Poisson, Sauce Beurre Blanc Fondue de Poireaux Éclair à la Vanille
lundi 09 novembre Salade César Roti de Porc, Sauce au Cidre Purée de Pois Cassé Buche du Pilat Compote de Pommes Cassis	mardi 10 novembre Macédoine de Légumes Tarte aux Trois Fromage Mesclun Faisselle au miel 	jeudi 12 novembre Céleri Rémoulade Cordon de Bleu de Volaille, Sauce Parmesan Brocolis Carré de l'Est Tarte aux Cerises	vendredi 13 novembre Choux Fleur en Salade Filet de Poisson, Sauce Vanille Pennes Cantal Salade de Fruits
lundi 16 novembre Salade Niçoise Tartiflette Pommes Vapeur Choix du Berger Pomme	mardi 17 novembre Salade Paysanne Œuf à la Florentine Épinards au Beurre Buche de Chèvre Brownies 	jeudi 19 novembre Feuilleté au Fromage Bœuf aux Epices Cajun Légumes du Soleil Comté Mandarine	vendredi 20 novembre Salade d'Endives aux Noix Filet de Poisson, Crème d'Aneth Riz Safrané Panacotta Vanille
lundi 23 novembre Salade de Tomates Sauté de Veau Marengo Haricots Verts Cantal Tarte Normande	mardi 24 novembre Haricots Beurres Colombo de Légumes Riz Basmati Bleu d'Auvergne Banane 	jeudi 26 novembre Tartare de Concombres Épaule d'Agneau Confite Flagolets Faisselle Clémentines	vendredi 27 novembre Salade Courgette et Pignons de Pain Mousse de Poisson, Crème de Ciboulette Purée de Carottes Tarte Bourdalou



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
 Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

