

lundi 01 nov	mardi 02 nov	jeudi 04 nov	vendredi 05 nov
lundi 08 nov	mardi 09 nov	jeudi 11 nov	vendredi 12 nov
Betteraves Rouges et Pruneaux	Coleslow		
Aiguillettes de Poulet au Romarin	Tarte aux Trois Fromages		
Blé à la Provençale	Mesclun		
Emmenthal	Buche de Chèvre		
Banane	Éclair à la Vanille		
lundi 15 nov	mardi 16 nov	jeudi 18 nov	vendredi 19 nov
Céleri Rémoulade	Duo de Haricots	Salade Verte, Vinaigrette Balsamique	Brocolis et Tomates
Noix de Veau Rôtie Bercy	Fallafels à la Libanaise	Sauté d'Agneau	Filet de Poisson Zarzuela
Bohémienne de Légumes	Quinoa Nature	Haricots Rouges	Épinards au Beurre
Comté	Gruyère de Savoie	Yaourt Nature	
Tarte Normande	Kiwi	Salade de Fruits	Crêpes au Sucre
lundi 22 nov	mardi 23 nov	jeudi 25 nov	vendredi 26 nov
Salade du Pirée	Champignons à la Grecque	Tartare de Tomates, Dés de Brebis	Haricots Verts
Noisettines d'Agneau à l'Orientale	Flamiche Picarde	Cordon de Bleu de Volaille, Sauce Parmesan	Matelotte de Poisson aux Petits Légumes
Semoule au Thé	Salade de Chicons	Blettes	Riz Créole
Bleu de Bresse	Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges	Camembert	Tomme de Savoie
Cookies		Far Breton	Le Choix du Primeur



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.

