

MENU DE LA CANTINE



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Du 02 au 06
NOVEMBRE
2020**

**Potage à la tomate
Jambon blanc / Torti
Petit moulé nature
Flan nappé caramel**

**Betteraves vinaigrette
Emincé de volaille à
l'indienne / Riz
Camembert
Biscuit fourré abricot**

**Crêpe au fromage
Paupiette de veau à l'ancienne
/ Julienne de légumes
Petit suisse aromatisé
Fruit**

**Salade de boulgour
Potée de lentilles aux
carottes (Plat complet)
Yaourt sucré Bio Laiterie Brin
d'Herbe**

**Du 09 au 13
NOVEMBRE
2020**

**Saucisson à l'aïl fumé
Blanquette de volaille à
l'ancienne / Pommes vapeur
Coulommiers
Fruit**

**Soupe potagère de légumes
Bœuf aux carottes /
Coquillettes
Fondu Président
Coupelle pomme**

Bienvenue au Mexique

**Salade de tomates, maïs, cœur
de palmier
Chili sin carne (plat végétal)
Yaourt sucré
Ananas à la mexicaine**

**Coleslaw rouge
Cœur de colin crème de
persil / Haricots verts
Camembert
Fruit**

**Du 16 au 20
NOVEMBRE
2020**

**Lentilles vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce curry /
Semoule
Petit suisse aromatisé
Madeleine**

**Carottes râpées vinaigrette
Œufs durs sauce aurore /
Riz
Fondu Président
Gélifié vanille**

**Salade verte
Tartiflette (Plat complet)
Petit moulé ail & fines herbes
Ananas frais**

**Macédoine mayonnaise
Colin meunière / Epinards
béchamel
Yaourt sucré
Gâteau au yaourt maison**

MENU DE LA CANTINE



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 23 au 27
NOVEMBRE
2020

Pâté de foie
Cordon bleu de volaille / Purée
Pont-L'Evêque AOP
Mousse au chocolat

Soupe potagère de légumes
Rôti de porc / Penne
Yaourt sucré
Madeleine

Betteraves persillées
Haché de veau / Haricots verts
Fromy
Gâteau maison au yaourt

Céleri mayonnaise
Gratin de chou-fleur &
pommes de terre au fromage
blanc Yaourt
sucré
Coupelle pomme banane

Du 30 NOVEMBRE
au 04 DÉCEMBRE
2020

Carottes râpées à l'orange
Paupiette de veau sauce tomate
/ Purée
Yaourt sucré
Madeleine marbrée

Potage à la tomate
Coquillettes aux dés de
jambon (plat complet)
Neufchâtel AOP au lait cru
Fruit

Terrine de campagne
Emincé de bœuf aux oignons /
Courgettes
Yaourt aux fruits de la Ferme
du Coudray

Salade de pâtes
Poisson pané / Chou-fleur
Camembert
Moelleux maison fruits
rouges

Du 07 au 11
DÉCEMBRE
2020

Céleri rémoulade
Quenelles de brochet crème de
ciboulette / Mélange oriental
Camembert
Coupelle pomme

Lentilles vinaigrette
Rognons de bœuf forestière
/ Blé
Carré de l'Est
Clémentine

NOEL EN ALSACE

Cervelas au fromage
Flameküche / Salade verte
Munster AOP
Moelleux maison pommes,
raisins, épices

Chou blanc vinaigrette
Emincé de volaille à l'italienne
/ Purée
Fondu Président
Fruit

MENU DE LA CANTINE



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 14 au 18
DÉCEMBRE
2020

Salade de riz au surimi
Jambon blanc / Haricots beurre
Petit suisse sucré
Fruit

Betteraves vinaigrette
Hachis parmentier (Plat complet)
Yaourt sucré
Madeleine



Salade de boulgour
Boulettes de bœuf sauce tomate / Farfalle
Fondu Président
Gélifiè vanille



BONNES

VACANCES



