

MENUS SCOLAIRE

du lundi 4 au vendredi 22 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 4 au vendredi 8 décembre 2023	<p>TABOULÉ</p> <p>FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA Alter : PANÉ FROMAGER SAUCE PAPRIKA</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE ALUMETTE DE PORC FAÇON TARTIFLETTE Alter : GRATIN POMMES DE TERRE OIGNONS FROMAGE FAÇON TARTIFLETTE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>DONUTS</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>BOULETTES DE BŒUF SAUCE BARBECUE Alter : FALAFEL SAUCE BARBECUE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE ECHALOTE</p> <p>BRANDADE DE POISSON MSC</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>KWII BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>ÉGRÉNÉ DE FEVES ET POIS BIO SAUCE ITALIENNE</p> <p>PENNE BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BANANE BIO</p>
du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2023	<p>MÉLANGE CAROTTES ET CHOU RAPÉ SAUCE MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE PORC IGP SAUCE DIJONNAISE Alter : COLIN MSC SAUCE DIJONNAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BÛCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>CHOU FLEUR VINAIGRETTE PERSIL</p> <p>ROTI DE BŒUF SAUCE ÉCHALOTE Alter : NUGGETS DE BLÉ SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET FAÇON TAJINE Alter : FALAFEL FAÇON TAJINE</p> <p>SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO SPÉCULOOS</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>VELOUTÉ DU JARDIN</p> <p>TARTE FRANC-COMTOISE AI COMTÉ</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>POMME HVE</p>	<p>SALADE MEXICAINE</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>POINTE DE BRIE LOCAL PATURAGE COMTOIS</p> <p>BANANE BIO</p>
du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>POTAGE CRECY</p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN POMMES DE TERRE AUX DÉS DE JAMON ET GRUYERE LOCAL Alter : GRATIN DE POMMES DE TERRE ET GRUYERE LOCAL</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNON Alter : COLIN MSC FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANCOILLOTTE PATURAGE COMTOIS</p> <p>CRÈME DESSERT FRAÎCHE</p>	<p>REPAS DE NOEL</p> <p>SALADE NORDIQUE VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE AUX MARRONS ET PAIN D'ÉPICES Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE AUX MARRONS ET PAIN D'ÉPICES</p> <p>POMME NOISETTE</p> <p>CARREMENTBON FROMAGE PATURAGE COMTOIS</p> <p>BÛCHE DE NOEL</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE MIMOSA</p> <p>NUGGETS DE POISSON ET CITRON</p> <p>PETITS POIS</p> <p>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES</p> <p>FLAN VANILLE</p>



Dessert cuisiné par nos chefs



Produit labellisé



Produit bio



Produit régional



Pêche durable