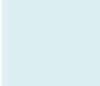




LUNDI MARDI **TOUSSAINT** MERCREDI JEUDI VENDREDI



P.A. n°1

# Vacances scolaires

**✓ Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



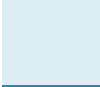
Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

**L Local**

Semaine 45 : du 6 au 10 Novembre 2017

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **B** VENDREDI



P.A. n°2

Feuilleté fromage

Salade d'endives au fromage

Carottes râpées **B**

Escalope de poulet au jus

Cassoulet

Sauté de bœuf aux oignons **B**

Blanquette de poisson

Purée de potiron

\*\*\*

Riz au curry **B**

Mitonnée de légumes **B**

Rondelé

Yaourt sucré **B**

Edam **B**

Crème anglaise

Entremets vanille **B**

Poire **B**

Moelleux au chocolat **M**

Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



# RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 46 : du 13 au 17 Novembre 2017

Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



MIKI AUX USA

ANNÉES RESTAURANT 2017-2018

Manger, bouger, voyager!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Jus de pomelos et jus d'orange			Salade coleslaw	Salade Marco Polo
Plat principal	Palette de porc à la diable	Riz cantonais		Cheeseburger	Poisson meunière citron
Accompagnement	Lentilles <b>B</b>	***		Frites	Purée de brocolis <b>B</b>
Produit laitier	Brie	Emmental		Milk shake aux fruits rouges <b>M</b>	Fromage frais sucré
Dessert	Liégeois vanille	Pomme <b>B</b>		Cookie	

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

**L Local**

Semaine 47 : du 20 au 24 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Toast au chèvre	Potage à la tomate			Chou chinois vinaigrette
Plat principal	Sauté de porc au caramel	Escalope de dinde forestière		Colin sauce crevettes	Rôti de bœuf
Accompagnement	Carottes et navets	Petits-pois		Riz pilaf <b>B</b>	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt nature sucré <b>B</b>	Camembert <b>B</b>		Tomme grise	Vache qui rit
Dessert		Clafoutis aux pommes <b>M</b>		Poire	Smoothie pomme orange <b>M</b>

Composition des plats :

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, vinaigrette.

Vous repérez grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



# RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2017



	LUNDI	MARDI <b>B</b>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade d'endives fromagère				
	Cordon bleu de volaille	<b>Estouffade de bœuf</b> <b>B</b>		Filet de poisson beurre citron	Gratin de pommes de terre aux lardons
	<b>Haricots verts</b> <b>B</b>	<b>Semoule</b> <b>B</b>		<b>Mitonnée de légumes</b> <b>B</b>	Salade verte
	Yaourt aromatisé	<b>Edam</b> <b>B</b>		Fondu président	Fromage frais sucré
	Barre bretonne	<b>Kivi</b> <b>B</b>		Clémentine	<b>Purée de pommes</b> <b>M</b>

**✓ Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



P.A. n°5

Semaine 49 : du 4 au 8 Décembre 2017

	LUNDI <b>B</b>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>B</b>	Taboulé			Salade mêlée
	<b>Blanquette de poulet</b> <b>B</b>	Rôti de bœuf		Escalope de porc sauce barbecue	Parmentier de poisson
	<b>Riz créole</b> <b>B</b>	<b>Gratin de choux-fleurs et pommes de terre</b> <b>B</b>		Petits-pois cuisinés	***
	<b>Gouda</b> <b>B</b>	Rondelé		<b>Camembert</b> <b>B</b>	
	<b>Fruit</b> <b>B</b>	Ananas au sirop		Kivi	Mousse au chocolat



Composition des plats :  
Salade mêlée : salade, maïs, croûtons.

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



# RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 50 : du 11 au 15 Décembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <span>B</span>	VENDREDI
	Salade de pâtes tricolore	<b>Betteraves vinaigrette</b> <span>B</span>		<b>Potage de légumes</b> <span>B</span>	
	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse		<b>Goulash de bœuf</b> <span>B</span>	Marmite de poisson
	<b>Haricots verts</b> <span>B</span>	Purée de potiron		<b>Carottes en dés</b> <span>B</span>	<b>Riz pilaf</b> <span>B</span>
	Yaourt aromatisé			<b>Camembert</b> <span>B</span>	Emmental
	Clémentine	Flan nappé caramel		<b>Gâteau au yaourt</b> <span>B</span> <span>M</span>	Kiwi

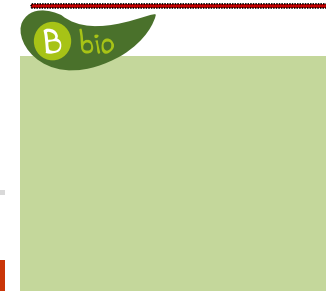
P.A. n°2

**✓ Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française



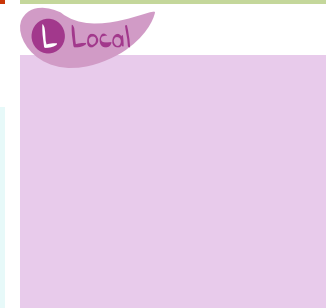
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 51 : du 18 au 22 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Feuilleté fromage			<b>REPAS DE NOEL</b>
	<b>Gratin de pâtes</b> <span>B</span>	Paleron de bœuf sauce tomate		Filet de hoki sauce Nantua	
	à la parisienne	<b>Poêlée de légumes</b> <span>B</span>		Pommes de terre et épinards béchamel	
		Cotentin		<b>Edam</b> <span>B</span>	
	Liégeois chocolat	Banane		Assortiment de desserts	

P.A. n°3



Composition des plats :

*Vous repérer grâce aux pictogrammes*

M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/label

