



Menus du 05 au 09 Novembre 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Taboulé	Carottes BIO râpées	Salade verte et maïs	Salade Hollandaise (2)	Potage de légumes BIO maison (3)
	Salade de lentilles	Chou rouge BIO râpé vinaigrette	Salade fantaisie (1) vinaigrette	Endives et pommes	Macédoine mayonnaise BIO
	***	***	***	***	***
Plat	Lasagne Bolognaise	Escalope de poulet sauce mimolette	Carré de porc au jus (rôti de dinde)	Filet de Colin et son huile parfumé curry (4) (recette Ducasse conseil)	Sauté de bœuf façon tajine (5)
	***		***	***	*** 
Garnitures	Salade verte BIO	Jardinière de légumes BIO (6)	Coquillettes BIO	Epinards BIO à la crème	Semoule BIO
	***	Blé BIO	Poireaux BIO béchamel	Riz créole BIO	Légumes couscous BIO
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Pont l'évêque AOC	Carré de l'est	Yaourt brassé fraise BIO	Mimolette	Petit suisse sucré
	Fromage frais sel de Guérande	Brie	Yaourt nature BIO	Emmental	Fromage blanc nature
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Pomme Canada BIO	Mousse au chocolat	Pêches au sirop	Cake nature maison	Poire conférence BIO
	Orange BIO	Crème dessert caramel	Cocktail de fruits au sirop	Crêpe au chocolat	Banane BIO
			Goûter Madeleine BIO Briquette de lait nature		



: Label Rouge




: Race à viande

- (1) Frisée, chou chinois et chicorée rouge
 (2) Carotte, chou blanc, scarole et céleri
 (3) Pomme de terre, carottes, courgettes et haricots verts
 (4) Huile de tournesol, huile d'olive, curry et ciboulette
 (5) Oignons, cannelle, cumin, tomate, ail, raisins secs, épices paella et pruneaux
 (6) Petits pois, carottes et navets

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 12 au 16 Novembre 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu BIO	
Entrée au choix	Roulé au fromage	Salade mâche et croutons	Céleri BIO rémoulade	Potage Dubarry BIO maison (1)	Pomelos BIO et sucre
	Crêpe jambon fromage	Chou rouge BIO râpé	Carottes BIO râpées	Betteraves BIO/LOCALES vinaigrette	Endives vinaigrette
	***	***	***	***	***
Plat	Escalope de porc sauce diable (2)	Cuisse de poulet rôti au jus	Rôti de veau sauce tomate	Œufs durs BIO sauce Mornay (3)	Filet de Hoki sauce Nantua (4)
	(escalope poulet sauce diable)		***		***

Garnitures	Haricots verts BIO	Frites au four BIO	Jardinière de légumes BIO (5)	Epinards BIO béchamel	Purée de pommes de terre BIO et brocolis BIO
	Flageolets BIO		Boulgour BIO	Riz BIO	
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Cantal AOC	Yaourt nature BIO	Edam	Fromage blanc BIO à la fraise	P'tit moulé ail fines herbes
	Coulommiers	Yaourt brassé banane BIO	Gouda	Fromage blanc BIO et sucre	Chèvreatine
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Orange BIO	Beignet au chocolat	Compote pomme banane	Poire Comice BIO	Crème pompom (6)
	Pomme Granny Smith BIO	Beignet abricot	Compote pomme fraise	Ananas BIO	Fromage blanc façon melba (7)
			Gôûter		
			Banane BIO		
			Baguette et tablette de chocolat		



- (1) Choux fleurs, pomme de terre, oignons et crème liquide
 (2) Oignons, tomate, vin blanc, ail, vinaigre et farine de riz
 (3) Emmental, muscade, lait, crème fraîche et farine de riz
 (4) Oignons, ail, tomate, crème liquide et vin blanc
 (5) Carottes, navets et petits pois
 (6) Fromage blanc, crème pâtissière, jus de citron et garniture pomme façon tatin
 (7) Fromage blanc, pêche au sirop et sirop de fraise

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 19 au 23 Novembre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Salade coleslaw BIO	Velouté carottes coco maison	Iceberg vinaigrette orientale (1)	Salade grao de bico (2)	Pâté de foie et cornichons
	Salade verte BIO ***	Salade chinoise (3) ***	***	Accras de Morue ***	Rillettes de sardine ***
Plat	Sauté de bœuf sauce bédouin (4) ***	Saucisse Toulouse au jus (Saucisse francfort volaille) ***	Quenelles nature BIO sce provençale (5) ***	Escalope de poulet aux condiments (recette Ducasse Conseil) (6) ***	Blanquette de la mer (7) ***
Garnitures	Coquillettes BIO Navets BIO aux parfums du soleil (8) ***	Lentilles BIO/LOCALES à la paysanne (9) Carottes vichy BIO ***	Blé BIO aux petits légumes ***	Riz Portugais (tomate, thym, carottes râpées) Haricots verts BIO ***	Pommes vapeur BIO Chou fleur BIO ***
Fromage/laitage au choix	Yaourt 2 vaches myrtilles BIO Yaourt nature BIO ***	Saint Nectaire AOC P'tit Louis ***	Coulommiers Carré de l'est ***	Emmental BIO Saint Paulin BIO ***	Petit suisse sucré Fromage blanc aux fruits ***
Dessert au choix	Pêches au sirop Ananas au sirop	Pomme Melrose BIO Kiwi BIO	Ile Flottante Mousse chocolat	Gâteau portugais (Maison) Pastel de Nata (petit flan portugais)	Poire Conférence BIO Banane BIO



: Label Rouge



: Race à viande

- (1) Huile d'olive, vinaigre de cidre, raz el hanout et huile de colza
 (2) Pois chiche, olives noires, ciboulette, huile olive, tomates, poivrons jaune et rouge
 (3) carottes, céleri, pousses d'haricot mungo, haricots noirs, petits pois, maïs, champignons noirs et cornichons
 (4) Oignons, épices paella, abricots secs, raz el hanout, cumin, ail, tomate, raisins secs, farine de riz et pruneaux
 (5) Tomate, ail, vin blanc, farine de riz, herbes de Provence, olives vertes et oignons
 (6) Tomate, oignons, ail, vinaigre de cidre et pomme de terre
 (7) Colin, carottes, oignons, farine de riz, jus citron, champignons, crème et vin blanc
 (8) Ail, oignon et basilic
 (9) Carottes, champignons et échalotes


Gôûter

Briquette de jus de pomme **BIO**
Brioche

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 26 au 30 novembre 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Potage poireaux et pomme de terre BIO maison Betteraves BIO/LOCALES vinaigrette ***	Carottes vinaigrette ***	Quiche Lorraine Crêpe aux champignons ***	Salade farandole (2) Pomelos et sucre ***	Céleri BIO rémoulade Salade anglaise BIO au cheddar (laitue, cheddar et croutons) ***
Plat	Omelette BIO et sauce basquaise	Hachis Parmentier ***	Sauté de bœuf marengo (3) *** 	Moules à la crème ***	Carré de porc fumé au jus (rôti de dinde au jus) ***
Garnitures	Macaronis BIO ***	Salade verte BIO ***	Blé BIO Haricots verts BIO provençale ***	Frites BIO ***	Carottes BIO Petits pois BIO ***
Fromage/laitage au choix	Gouda Emmental ***	Yaourt brassé banane BIO Yaourt nature BIO ***	Pont l'évêque AOC Mimolette ***	Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO à la fraise ***	Fromy Fromage frais au sel de Guérande ***
Dessert au choix	Orange Pomme Ariane	Compote de pomme Compote de pomme cassis	Poire Comice Banane <u>Gôûter</u> Croissant Briquette de lait chocolat	Roulé au chocolat Roulé à la framboise	Liégeois vanille Liégeois chocolat





- (1) frisée, chou chinois et chiorée
 (2) Salade verte composée (scarole, frisée et chiorée rouge), chou blanc, radis et maïs
 (3) Tomate, oignons, vin blanc, champignons, ail et farine de riz

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 03 au 07 Décembre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Endives BIO vinaigrette Carottes râpées BIO ***	Potage de légumes maison (1) Champignons à la grecque ***	Salade de mâche Chou rouge râpé vinaigrette ***	Rillettes à la sardine Saucisson à l'ail cornichons ***	Céleri BIO rémoulade Salade BIO du chef (salade verte, jambon de dinde, emmental, tomate et olives) ***
Plat	Filet de colin sauce potiron curcuma (recette Ducasse Conseil) (2) ***	Sauté de bœuf sauce tajine (3) *** 	Cuisse de poulet rôti au jus *** 	Façon tartiflette aux lardons (Façon tartiflette à la dinde) ***	Filet de Hoki sauce bouillabaisse (recette Ducasse Conseil) (4) ***
Garnitures	Fondue poireaux BIO Macaronis BIO ***	Semoule BIO Légumes couscous BIO ***	Blettes béchamel Boulgour BIO ***	Salade verte ***	Carottes BIO vichy Riz BIO ***
Fromage/laitage au choix	Petit suisse sucré Fromage blanc nature ***	Cantal AOC Edam ***	Fromage fondu Président P'tit moulé ail fines herbes ***	Brie BIO Carré de l'est BIO ***	Yaourt nature Yaourt aromatisé ***
Dessert au choix	Ananas au sirop Cocktail de fruits	Kiwi BIO Pomme Braeburn BIO	Milkshake pomme fraise BIO (5) Milkshake pomme vanille BIO (6) Goûter Cake pépité chocolat BIO Briquette de jus de raisin	Banane BIO Poire Conférence BIO	Moelleux fromage blanc maison Moelleux au chocolat frais



: Label Rouge



: Race à viande

- (1) Pomme de terre, carottes, courgettes et haricots verts
 (2) Farine de riz, purée de potiron, échalotes, crème liquide, ail, citron, ciboulette et curcuma
 (3) Oignons, cannelle, cumin, tomates, ail, tomate, vinaigre, raisins secs et pruneaux secs
 (4) Tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla
 (5) Compote pomme fraise, fromage blanc, sucre et citron
 (6) Compote pomme vanille, fromage blanc, sucre et citron

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 10 au 14 Décembre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien	
Entrée au choix	Pomelos BIO et sucre Mélange de crudités BIO (carotte céleri et chou blanc) ***	Salade de lentilles Maïs vinaigrette ***	Salade des Antilles (1) Salade croquante (2) ***	Mâche et betteraves Chou rouge râpé ***	Potage Paysan maison (3) Salade exotique (4) ***
Plat	Boulette de veau sauce Bercy (5) ***	Filet de limande meunière ***	Sauté de porc sauce andalouse (6) (sauté de poulet sauce andalouse)	Croq veggie fromage ***	Rôti de bœuf au jus ***
Garnitures	Purée de pommes de terre BIO Epinards BIO ***	Macaroni BIO Poêlée de légumes BIO (7) ***	Ratatouille BIO Pommes vapeur BIO ***	Riz BIO à la tomate Chou fleur BIO saveur jardin ***	Haricots verts BIO Flageolets BIO ***
Fromage/laitage au choix	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature ***	P'tit Louis Fraidou ***	Buchette mi- chèvre Coulommiers ***	Yaourt nature BIO Yaourt aromatisé fraise BIO ***	Saint Nectaire AOC Gouda ***
Dessert au choix	Pêches au sirop Poire au sirop	Pomme Elstar BIO Orange BIO	Fromage blanc BIO pomme tatin (8) Fromage blanc BIO framboise (9) Goûter Baguette viennoise nature Banane BIO	Tarte abricotine Tarte aux poires	Poire conférence BIO Banane BIO

: Label Rouge

: Race à viande

- (1) iceberg, croutons et vinaigrette ananas et pamplemousse
 (2) chou blanc, brunoise de carotte et rémoulade
 (3) Poireaux, pomme de terre; oignons, crème liquide, courgettes et carottes
 (4) Pousses d'haricots mungo, carottes, poivrons rouges, petits pois et maïs
 (5) Tomate, échalotes, persil, vin blanc et farine de riz
 (6) Oignons, ail, tomate, herbes de Provence, poivrons, olives, vin blanc et farine de riz
 (7) Carottes, choux fleurs et haricots verts
 (8) Fromage blanc et garniture pomme tatin
 (9) Fromage blanc, garniture framboise et jus de citron

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.



Menus du 17 au 21 Décembre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas de fin d'année	
Entrée au choix	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons ***	Céleri rémoulade Salade verte et pamplemousse ***	Salade coleslaw BIO (1) Endives BIO vinaigrette ***	Cake au saumon fumé et citron maison ***	Potage potiron maison Salade chinoise (2) ***
Plat	Haché de veau sauce tomate	Daube de bœuf (3) 	Saucisse fumée au jus (saucisse de volaille)	Sauté de chapon sauce spéculoos (3) ***	Calamars à la Romaine et sauce tartare
Garnitures	Brocolis BIO Blé BIO ***	Purée de pommes de terre BIO Poêlée de légumes BIO (5) ***	Lentilles BIO/LOCALES Carottes BIO vichy ***	Poêlée de Noël (haricots verts, marrons, fèves et courgettes) Pommes dauphines ***	Courgettes BIO Riz pilaf BIO ***
Fromage/laitage au choix	Pont l'évêque AOC Cotentin ***	Yaourt brassé fraise BIO Yaourt nature BIO ***	Saint Paulin Tomme noire ***	Plateau de fromages (pont l'évêque, emmental et brie) ***	Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits ***
Dessert au choix	Ananas BIO Pomme Fuji BIO	Compote pomme banane Compote pomme fraise	Crème aux marrons maison (6) Mousse au chocolat Goûter Banane BIO Brioche	3âteau façon brownies maison et crème anglaise Jus d'orange frais	Poire Conférence BIO Banane BIO



- (1) Chou blanc et carotte râpée
 (2) Carottes, céleri, pousses d'haricot mungo, haricots noirs, petits pois, pousses de bambou, maïs, champignons noirs, cornichons
 (3) Tomate, carottes, vin, oignons, farine de riz, et ail
 (4) Oignons, ail, carottes, spéculoos, tomate
 (5) Carottes, choux fleurs et haricots verts
 (6) Crème pâtissière, crème de marrons et citron

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 24 au 28 Décembre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VACANCES	FERIE		VACANCES	
Entrée au choix	Soupe à l'oignon maison		Carottes râpées BIO	Salade verte BIO et croutons	Pâté de foie et cornichons (Thon mayonnaise)
				***	***
Plat	Oufs durs BIO		Aiguillettes de colin meunière sauce fromage blanc et curry	Spirale BIO à la carbonara (spirale BIO à l'indienne (1))	Sauté de poulet orientale (2)
	***		***	***	*** 
Garnitures	Epinards béchamel		Haricots plats		Semoule BIO
	Pommes vapeur		Riz aux petits légumes		Carottes BIO au cumin
Fromage/laitage au choix	Cantal AOC		Fromage blanc BIO nature	Fromage Fondu Président	Yaourt aromatisé
				***	***
Dessert au choix	Clémentine BIO		Eclair chocolat	Compote de pomme	Banane BIO
	<u>Goûter</u>		<u>Goûter</u>	<u>Goûter</u>	<u>Goûter</u>
	Cake nature BIO		Briquette de jus d'orange BIO	Pomme Cox BIO	Cake pépites de chocolat BIO
	Briquette de lait fraise		Pain nordique et fromy	Baguette et tablette de chocolat	Briquette de lait nature



: Label Rouge



: Race à viande

(1) Oignons, poivrons, farine de riz, brunoise de légumes, lentilles, olives noires et vertes, ail, tomate et herbes de Provence

(2) Tomate, vin, farine de riz, oignons, ail, légumes couscous et cumin

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 30 Décembre au 4 janvier 2019



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VACANCES	FERIE			
Entrée au choix	Salade farandole (1)				

Plat	Filet de cabillaud sauce cubaine (2)				

Garnitures	Choux fleurs BIO				
	Boulgour BIO				

Fromage/laitage au choix	Yaourt nature BIO				

Dessert au choix	Tarte normande				
	Goûter				
	Brique de lait chocolat				
	Cake pépites de chocolat BIO				



: Label Rouge



: Race à viande

- (1) Salade composée (scarole, frisée et chicorée rouge), chou blanc, radis et maïs
 (2) Crème, farine de riz, curry, vin blanc, oignons, tomate, paprika et cumin

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.