

Menus du 05 au 09 Novembre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>	Taboulé ***	Carottes <b>BIO</b> râpées	Salade verte et maïs ***	Salade Hollandaise (1) et mimolette ***	Potage de légumes <b>BIO</b> (2) maison et fromage râpé ***
<b>Plat</b>	Lasagne Bolognaise ***	Escalope de poulet sauce mimolette 	Carré de porc au jus (rôti de dinde) ***	Filet de Colin et son huile parfumé curry (3) (recette Ducasse conseil) ***	Sauté de bœuf façon tajine (4) 
<b>Garnitures</b>	Salade verte <b>BIO</b> ***	Jardinière de légumes <b>BIO</b> (5)  Blé <b>BIO</b>	Coquillettes <b>BIO</b>  Poireaux <b>BIO</b> béchamel ***	Epinards <b>BIO</b> à la crème  Riz créole <b>BIO</b> ***	Semoule <b>BIO</b>  Légumes couscous <b>BIO</b> ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Pont l'évêque <b>AOC</b> ***		Yaourt brassé fraise <b>BIO</b> ***		
<b>Dessert au choix</b>	Pomme Canada <b>BIO</b>	Mousse au chocolat		Cake nature maison	Poire conférence <b>BIO</b>
	<b>Goûter</b> Cake nature <b>BIO</b> Jus d'orange <b>frais</b>	<b>Goûter</b> Briquette de jus de pomme <b>BIO</b> Pain au chocolat	<b>Goûter</b> Madeleine <b>BIO</b> Briquette de lait nature	<b>Goûter</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Baguette et confiture fraise	<b>Goûter</b> Banane <b>BIO</b> Pain au maïs et miel

- (1) Carotte, chou blanc, scarole et céleri
- (2) Pomme de terre, carottes, courgettes et haricots verts
- (3) Huile de tournesol, huile d'olive, curry et ciboulette
- (4) Oignons, cannelle, cumin, tomate, ail, raisins secs, épices paella et pruneaux
- (5) 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](http://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
<b>Entrée au choix</b>		Salade mâche et croutons	Céleri <b>BIO</b> rémoulade et dès de mimolette		Pomelos <b>BIO</b> et sucre
	***	***	***	***	***
<b>Plat</b>	Escalope de porc sauce diable (1) (escalope poulet sauce diable)	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Rôti de veau sauce tomate	Œufs durs <b>BIO</b> sauce Mornay (2)	Filet de hoki sauce nantua (3)
	***	***	***	***	***
<b>Garnitures</b>	Haricots verts <b>BIO</b> Flageolets <b>BIO</b>	Frites au four <b>BIO</b>	Jardinière de légumes <b>BIO</b> (4) Boulgour <b>BIO</b>	Epinards <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b>	Purée de pommes de terre <b>BIO</b> et brocolis <b>BIO</b>
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Cantal <b>AOC</b>	Yaourt nature <b>BIO</b>		Fromage blanc <b>BIO</b> à la fraise	
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	Orange <b>BIO</b>		Compote pomme banane	Poire Comice <b>BIO</b>	Crème pom pom (5)
	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
	Lait nature <b>BIO</b> Pain et confiture d'abricot	Briquette de jus d'orange <b>BIO</b> Beignet au chocolat	Banane <b>BIO</b> Baguette et tablette de chocolat	Cake pépites de chocolat <b>BIO</b> Briquette de lait nature	Pomme Granny Smith <b>BIO</b> Pain aux olives et Gouda



(1) Oignons, tomate, vin blanc, ail, vinaigre et farine de riz  
 (2) Emmental, muscade, lait, crème fraîche et farine de riz  
 (3) Oignons, ail, tomate, crème liquide et vin blanc  
 (4) Carottes, navets et petits pois  
 (5) Fromage blanc, crème pâtissière, jus de citron et garniture pomme façon tatin

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](http://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
<b>Entrée au choix</b>	Salade coleslaw <b>BIO</b> ***		Iceberg vinaigrette orientale (1) ***		
<b>Plat</b>	Sauté de bœuf sauce bédouin (2) *** 	Saucisse au jus (Saucisse de volaille) ***	Quenelles nature <b>BIO</b> sce provençale (3) ***	Escalope de poulet aux condiments (recette Ducasse Conseil) (4) 	Blanquette de la mer (5) ***
<b>Garnitures</b>	Coquillettes <b>BIO</b> Navets <b>BIO</b> aux parfums du soleil (6) ***	Lentilles <b>BIO/LOCALES</b> à la paysanne (7) Carottes vichy <b>BIO</b> ***	Blé <b>BIO</b> aux petits légumes ***	Riz Portugais (tomate, thym, carottes râpées) Haricots verts <b>BIO</b> ***	Pommes vapeur <b>BIO</b> Chou fleur <b>BIO</b> ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Yaourt 2 vaches myrtilles <b>BIO</b>	Saint Nectaire <b>AOC</b> ***		Emmental <b>BIO</b> ***	Petit suisse sucré ***
<b>Dessert au choix</b>		Pomme Melrose <b>BIO</b> ***	Ile Flottante ***	Gâteau portugais (Maison) ***	Poire Conférence <b>BIO</b> ***
	<b>Goûter</b> Cake nature <b>BIO</b> Briquette de lait fraise	<b>Goûter</b> Poire <b>BIO</b> Pain céréales et fromy	<b>Goûter</b> Briquette de jus de pomme <b>BIO</b> Brioche	<b>Goûter</b> Banane <b>BIO</b> Baguette et gouda	<b>Goûter</b> Lait nature <b>BIO</b> Marimba



- (1) Huile d'olive, vinaigre de cidre, raz el hanout et huile de colza
- (2) Oignons, épices paella, abricots secs, raz el hanout, cumin, ail, tomate, raisins secs, farine de riz et pruneaux
- (3) Tomate, ail, vin blanc, farine de riz, herbes de Provence, olives vertes et oignons
- (4) Tomate, oignons, ail, vinaigre de cidre et pomme de terre
- (5) Colin, carottes, oignons, farine de riz, jus citron, champignons, crème et vin blanc
- (6) Ail, oignon et basilic
- (7) Carottes, champignons et échalotes

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](http://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
<b>Entrée au choix</b>	Potage poireaux et pomme de terre <b>BIO</b> maison et fromage râpé	Carottes vinaigrette		Salade farandole (1)	Céleri <b>BIO</b> rémoulade
		***	***	***	***
<b>Plat</b>	Omelette <b>BIO</b> et sauce basquaise	Hachis Parmentier	Sauté de boeuf marengo (2)	Moules à la crème	Carré de porc fumé au jus (rôti de dinde au jus)
		***	*** 	***	***
<b>Garnitures</b>	Macaronis <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Blé <b>BIO</b>	Frites <b>BIO</b>	Carottes <b>BIO</b>
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>		Yaourt brassé banane <b>BIO</b>	Pont l'évêque <b>AOC</b>	Fromage blanc <b>BIO</b> et sucre	
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	Orange		Poire Comice		Liégeois vanille
	<b>Goûter</b> Fromage blanc nature <b>BIO</b> Baguette et confiture fruits rouges	<b>Goûter</b> Pomme Golden <b>BIO</b> Pain et beurre	<b>Goûter</b> Croissant Briquette de lait chocolat	<b>Goûter</b> Lait nature <b>BIO</b> Madeleine <b>BIO</b>	<b>Goûter</b> Banane <b>BIO</b> Pain nordique et fromy

(1) Salade verte composée (scarole, frisée et chicorée rouge), chou blanc, radis et maïs  
 (2) 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](http://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
<b>Entrée au choix</b>	Endives <b>BIO</b> vinaigrette ***		Salade de mâche ***		Céleri <b>BIO</b> rémoulade ***
<b>Plat</b>	Filet de colin sauce potiron curcuma (recette Ducasse Conseil) (1) ***	Sauté de bœuf sauce tajine (2) *** 	Cuisse de poulet rôti au jus *** 	Façon tartiflette aux lardons (Façon tartiflette à la dinde) ***	Filet de hoki sauce bouillabaisse (recette Ducasse Conseil) (3) ***
<b>Garnitures</b>	Fondue au poireaux <b>BIO</b> Macaronis <b>BIO</b> ***	Semoule <b>BIO</b> Légumes couscous <b>BIO</b> ***	Blettes béchamel Boulgour <b>BIO</b> ***	Salade verte ***	Carottes <b>BIO</b> vichy Riz <b>BIO</b> ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Petit suisse sucré ***	Cantal <b>AOC</b> ***		Brie <b>BIO</b> ***	
<b>Dessert au choix</b>		Kiwi <b>BIO</b> ***	Milkshake pomme fraise <b>BIO</b> (4) ***	Banane <b>BIO</b> ***	Moelleux fromage blanc maison et crème anglaise ***
	<b>Goûter</b> Pomme Braeburn <b>BIO</b> Baguette et miel	<b>Goûter</b> Lait nature <b>BIO</b> Brioche à la crème	<b>Goûter</b> Cake pépète chocolat <b>BIO</b> Briquette de jus de raisin	<b>Goûter</b> Cake nature <b>BIO</b> Yaourt nature	<b>Goûter</b> Briquette de jus de pomme <b>BIO</b> Pain aux céréales et gouda



(1) Farine de riz, purée de potiron, échalotes, crème liquide, ail, citron, ciboulette et curcuma  
 (2) Oignons, cannelle, cumin, tomates, ail, tomate, vinaigre, raisins secs et pruneaux secs  
 (3) Tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla  
 (4) Compote pomme fraise, 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](http://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
<b>Entrée au choix</b>	Pomelos <b>BIO</b> et sucre		Salade des Antilles (1)	Mâche et betteraves	
<b>Plat</b>	Boulette de veau sauce Bercy (2)	Filet de limande meunière	Sauté de porc sauce andalouse (3) (sauté de poulet sauce andalouse)	Croq veggie fromage	Rôti de bœuf au jus 
<b>Garnitures</b>	Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Epinards <b>BIO</b> ***	Macaroni <b>BIO</b> Poêlée de légumes <b>BIO</b> (4) ***	Ratatouille <b>BIO</b> Pommes vapeur <b>BIO</b> ***	Riz <b>BIO</b> à la tomate Chou fleur <b>BIO</b> saveur jardin ***	Haricots verts <b>BIO</b> Flageolets <b>BIO</b> ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Petit suisse aux fruits ***	P'tit Louis ***		Yaourt nature <b>BIO</b> ***	Saint Nectaire <b>AOC</b> ***
<b>Dessert au choix</b>		Pomme Elstar <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b> pomme tatin (5)		Poire conférence <b>BIO</b>
	<b>Goûter</b> Baguette et fraidou Orange <b>BIO</b>	<b>Goûter</b> Madeleine <b>BIO</b> Briquette de lait chocolat	<b>Goûter</b> Baguette viennoise nature Banane <b>BIO</b>	<b>Goûter</b> Briquette de jus d'orange <b>BIO</b> Pain et confiture fraise	<b>Goûter</b> Lait nature <b>BIO</b> Pain céréales et tablette de chocolat



- (1) Iceberg, croutons et vinaigrette ananas et pamplemousse
- (2) Tomate, échalotes, persil, vin blanc et farine de riz
- (3) Oignons, ail, tomate, herbes de Provence, poivrons, olives, vin blanc et farine de riz
- (4) Carottes, choux fleurs et haricots verts
- (5) Fromage blanc et garniture pomme tatin

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](http://bonapp.elior.com).  
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

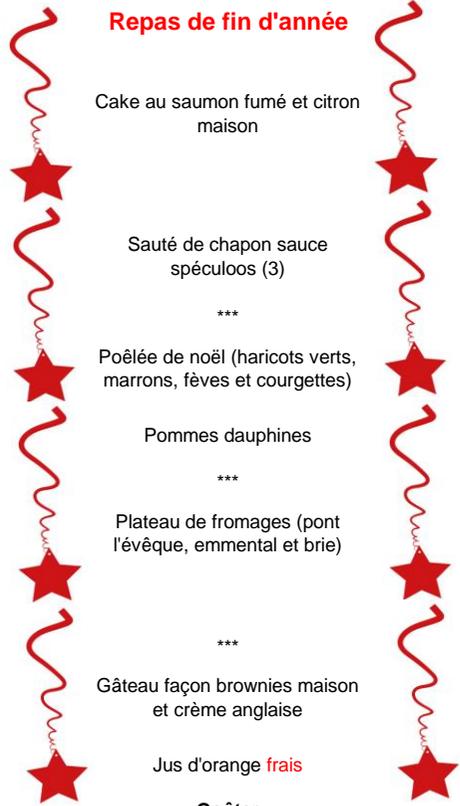


Menus du 17 au 21 Décembre 2018

DEJEUNERS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Céleri rémoulade	Salade coleslaw <b>BIO</b> (1)	<b>Repas de fin d'année</b> Cake au saumon fumé et citron maison	Potage potiron maison et fromage râpé
<b>Plat</b>	Haché de veau sauce tomate	Daube de bœuf (2) 	Saucisse fumée au jus (saucisse de volaille)	Sauté de chapon sauce spéculoos (3) ***	Calamars à la Romaine et sauce tartare
<b>Garnitures</b>	Brocolis <b>BIO</b> Blé <b>BIO</b> ***	Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Poêlée de légumes <b>BIO</b> (4) ***	Lentilles <b>BIO/LOCALES</b> Carottes <b>BIO</b> vichy ***	Poêlée de Noël (haricots verts, marrons, fèves et courgettes) Pommes dauphines ***	Courgettes <b>BIO</b> Riz pilaf <b>BIO</b> ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Pont l'évêque <b>AOC</b> ***	Yaourt brassé fraise <b>BIO</b> ***	***	Plateau de fromages (pont l'évêque, emmental et brie) ***	***
<b>Dessert au choix</b>	Ananas <b>BIO</b>		Crème aux marrons maison (5)	Gâteau façon brownies maison et crème anglaise Jus d'orange <b>frais</b>	Poire Conférence <b>BIO</b>
	<b>Goûter</b> Lait nature <b>BIO</b> Céréales choco pop's	<b>Goûter</b> Briquette de jus de pomme <b>BIO</b> Pain et gouda	<b>Goûter</b> Banane <b>BIO</b> Brioche	<b>Goûter</b> Clémentine <b>BIO</b> Pain et beurre	<b>Goûter</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Baguette et tablette de chocolat



- (1) Chou blanc et carotte râpée
- (2) Tomate, carottes, vin, oignons, farine de riz, et ail
- (3) Oignons, ail, carottes, spéculoos et tomate
- (4) Carottes, choux fleurs et haricots verts
- (5) 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](http://bonapp.elior.com).

Menus du 24 au 28 Décembre 2018



DEJEUNERS

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



(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](http://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
	<b>VACANCES</b>	<b>FERIE</b>		<b>VACANCES</b>	
Entrée au choix	Salade farandole				
	***				
Plat	Filet de cabillaud sauce cubaine				
	***				
Garnitures	Choux fleurs BIO				
	Boulgour BIO				
	***				
Fromage/laitage au choix	Yaourt nature BIO				
	***				
Dessert au choix					
	<b>Goûter</b>				
	Briquette de lait chocolat				
	Cake pépites de chocolat BIO				
 : Label Rouge					
 : Race à viande					

- (1) Salade chicorée scarole, frisée, rouge, pain de sucre
- (2) Vinaigrette, carotte orange, jaune et radis

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](http://bonapp.elior.com).  
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.