


Bon appétit ! 

Menu du mois de novembre 2017

Lundi

Salade pommes et thon 
Carottes râpées* 
Escalope de dinde à la crème 
Pommes de terre grenaille
Saint-Nectaire
Purée de pommes 

6

Mardi

Tartelette Emmental* 
Tartelette tomate 
Joue de porc au cidre 
Petit pois carottes
Fromage blanc au sucre
Kiwi - clémentine 



7

Mercredi

Potage tomate 
Dos de colin sauce beurre blanc
Riz pilaf 
Camembert
Pomme 




8

Jeudi

Salade Coleslow (choux-carottes) 
Steak haché sauce moutarde 
Tortis
Crème chocolat
Crème vanille 

9

Vendredi

Haricots verts en salade* 
Betteraves dés en salade
Omelette à la ratatouille 
Brocolis
Vache qui rit carré
Fruit de saison 

10

Panais vinaigrette* 
Chou rouge râpé 
Sot l'y laisse basquaise 
Haricots plats, choux fleurs 
Morbier
Fruit de saison 

13







Menu d'AUTOMNE

Tartine chèvre miel 
Rôti de porc aux marrons 
Purée de potimarron 
Pot de crème aux fruits d'automne 

14

Avocat
Jambon blanc
Coquillettes au beurre 
Pot de glace vanille chocolat 

15

Salade verte Emmental* 
Salade verte pommes 
Sauté de veau au paprika 
Carottes et salsifis 
Tomme de vache 
Fruit de saison 

16

Potage de légumes 
Filet de cabillaud safrané 
4 céréales 
Cantal
Moelleux nature 

17

Velouté tomate
Couscous de poisson
Vache qui rit
Boursin
Clémentine* - Raisin 

20

Salade verte, maquereaux
à la moutarde* 
Salade verte et surimi
Saucisse 
Lentilles 
Fromage blanc 
Pomme - Poire* 

21

Salade betteraves rouges
Spaghettis bolognaise
Camembert
Banane 





22

Carottes rapées* 
Radis noirs rapés 
Steack haché
Frites
Comté* - Chèvre
Clémentine - Kiwi* 



23

Crêpe fromage 
Pizza Légumes* 
Poulet rôti
Haricots verts
Salade de fruits
Crumble aux pommes* 


24

Salade verte maïs 
Salade verte Emmental* 
Omelette
Pommes de terre vapeur 
Camembert
Purée de pomme coing 



27

Avocat*
Pamplemousse rose
Cassoulet 
Haricots blancs à la bretonne
Petits-Suisses au sucre
Poire chocolat 

28

Potage carottes vermicelle
Filet de poisson meunière
Petits pois
Saint-Paulin
Fruit de saison 

29

Tartine sardine 
Filet de dinde sauce champignons 
Haricots beurre persillés
Morbier
Fruit de saison 


30

Chou rouge râpé* 
Céleris aux pommes* 
Filet de cabillaud au miel 
Boullgour tomate
Entremets chocolat 
Entremets vanille 

1

* maternelles

 fait maison

 produit issu de l'agriculture biologique

Sur ton plateau tu dois avoir

1 portion de viande ou poisson ou oeuf
1 fruit ou 1 légume
1 portion de féculents
1 laitage ou 1 fromage
du pain
de l'eau de l'eau et de l'eau à volonté !!

