

MENU HIVER Normaux + végétariens du 3 Octobre au 11 Novembre 2022 -ECOLES-

LUNDI 3 Octobre		MARDI 4 Octobre		JEUDI 6 Octobre		VENDREDI 7 Octobre	
Sardine au beurre		Concombre vinaigrette		Salade verte		Champignons à la grecque	
Sauté de veau marengo		Saucisse végétarienne		Tartiflette		Farfalles au saumon	
Fondue de poireaux à la crème		Petit pois/carottes					
Yaourt nature		Reblochon		Petit suisse		Beaufort râpé	
Fruits de saison		Gaufres au sucre		Fruit de saison		Liégeois aux fruits	


M E N U V E G E	LUNDI 3 Octobre		MARDI 4 Octobre		JEUDI 6 Octobre		VENDREDI 7 Octobre	
	1 Œuf dur mayo		Concombre vinaigrette		Salade verte		Champignons à la grecque	
	Nuggets de blé		Saucisse végétarienne		Tartiflette Sans lardon		Nuggets de blé	
	Fondue de poireaux à la crème		Petit pois/carottes				Farfalles nature	
	Yaourt nature		Reblochon		Petit suisse		Beaufort râpé	
	Fruits de saison		Fruits de saison		Fruit de saison		Liégeois aux fruits	

-SEMAINE 40, cycle 5-

LUNDI 10 Octobre		MARDI 11 Octobre		JEUDI 13 Octobre		VENDREDI 14 Octobre	
Betteraves en cubes		Salade Coleslaw		Lentille vinaigrette		Samoussa de légumes	
Saucisse de veau		Pané de blé tomate/mozza		Lapin romarin		Colin sauce citron	
Crozet Sarrazin		Purée de potiron		Epinaud à la crème		Semoule de légumes	
Beaufort râpé		Petit suisse		Tomme des bauge		Fromage blanc vanille	
Fruits de saison		Gâteau de semoule		Compote		Salade de fruits	

M E N U V E G E	LUNDI 10 Octobre		MARDI 11 Octobre		JEUDI 13 Octobre		VENDREDI 14 Octobre	
	Betteraves en cubes		Salade Coleslaw		Lentille vinaigrette		Samoussa de légumes	
	Saucisse végétarienne		Pané de blé tomate/mozza		Sticks mozzarella pané		Omelette fines herbes	
	Crozet Sarrazin		Purée de potiron		Epinaud à la crème		Semoule de légumes	
	Beaufort râpé		Petit suisse		Tomme des bauge		Fromage blanc vanille	
	Fruits de saison		Gâteau de semoule		Compote		Salade de fruits	



















-SEMAINE 41, cycle 6-


MENU HIVER Normaux + végétariens du 3 Octobre au 11 Novembre 2022 -ECOLES-

LUNDI 17 Octobre	MARDI 18 Octobre	JEUDI 20 Octobre	VENDREDI 21 Octobre
Pizza 	Céleri à la rémoulade 	Asperge vinaigrette 	Segment de pamplemousse 
Sauté de porc au curry 	Boulette végé sauce provençale 	Choucroute garnie 	Colin pané 
Haricots beurre 	Bouलगूर 	Yaourt aromatisé 	Ratatouille 
Velouté aux fruits 	Beaufort 	Fruit de saison 	Reblochon 
Fruit de saison 	Beignet abricot 		Compote 

M E N U V E G E	LUNDI 17 Octobre	MARDI 18 Octobre	JEUDI 20 Octobre	VENDREDI 21 Octobre
	Pizza	Céleri à la rémoulade	Asperge vinaigrette	Segment de pamplemousse
	Nuggets de blé	Boulettes végétariennes	Choux + PDT	Pané de blé tomate/mozza
	Haricots beurre	Bouलगूर	Saucisse végétarienne	Ratatouille
	Velouté aux fruits	Beaufort	Yaourt aromatisé	Reblochon
	Fruit de saison	Beignet abricot	Fruit de saison	Compote

-MENU SEMAINE 42, cycle 1-

LUNDI 24 Octobre	MARDI 25 Octobre	JEUDI 27 Octobre	VENDREDI 28 Octobre
Choux fleurs mimosa 	Salade de pâtes 	Concombre vinaigrette 	Champignons à la grecque 
Gnocchis bolognaise 	Gratin épinard/œuf/Crouton 	Sauté de canard à l'orange 	Colin sauce aneth 
Beaufort râpé 	Petit suisse nature 	Gratin de PDT 	Riz créole 
Mousse au chocolat 	liégeois aux fruits 	Tomme 	Fromage blanc vanille 
		Fruits de saison 	Salade de fruits 

M E N U V E G E	LUNDI 24 Octobre	MARDI 25 Octobre	JEUDI 27 Octobre	VENDREDI 28 Octobre
	Choux fleurs mimosa	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Champignons à la grecque
	Gnocchis nature	Gratin épinard/œuf/Crouton	Boulette végétarienne	Sticks mozzarella pané
	Omelette		Gratin de PDT	Riz créole
	Beaufort râpé	Petit suisse nature	Tomme	Fromage blanc vanille
	Mousse au chocolat	liégeois aux fruits	Fruits de saison	Salade de fruits

-MENU SEMAINE 43, cycle 2-

MENU HIVER Normaux + végétariens du 3 Octobre au 11 Novembre 2022 -ÉCOLES-

LUNDI 31 Octobre		MARDI 1 Novembre		JEUDI 3 Novembre		VENDREDI 4 Novembre	
Macédoine vinaigrette		Salade de chou rouge composé		Betterave mimosa		Endives vinaigrette	
Navarin d'agneau aux navet		Egrainé de pois sauce crémeuse		Potée Savoyarde		Merlu sauce façon armoricaine	
Ebly		Carottes persillés		-		Crozet au beurre	
Yaourt aromatisé		Comté		Yaourt nature		Beaufort Râpé	
Compote		Eclair au chocolat		Marrons suisse		Fruit de saison	

M E N U V E G E	LUNDI 31 Octobre		MARDI 1 Novembre		JEUDI 3 Novembre		VENDREDI 4 Novembre	
	Macédoine mayonnaise		Salade de chou rouge composé		Betterave mimosa		Endives vinaigrette	
	Nuggets de blé		Egrainé de pois sauce crémeuse		Saucisse végétariennes		Pané de blé tomate/mozza	
	Ebly + navet		Carottes persillés		Choux + PDT		Crozet au beurre	
	Yaourt aromatisé		Comté		Yaourt nature		Beaufort râpé	
Compote		Eclair au chocolat		Marrons suisse		Fruit de saison		

-SEMAINE 44, cycle 3-

LUNDI 7 Novembre		MARDI 8 Novembre		JEUDI 10 Novembre		VENDREDI 11 Novembre	
Haricots vinaigrette		Asperge vinaigrette		Carotte râpée		Salade de pâte au surimi	
Paupiette de veau		Risotto aux champignons		Diot au vin blanc		Poisson meunière	
Rösti de PDT				Polenta		Haricots beurre	
Yaourt nature		Petit suisse aux fruits		Beaufort		St Nectaire	
Fruits de saison		Ile flottante		Compote		Fruits de saison	

M E N U V E G E	LUNDI 7 Novembre		MARDI 8 Novembre		JEUDI 10 Novembre		VENDREDI 11 Novembre	
	Haricots vinaigrette		Asperges vinaigrette		Carotte râpée		1 œuf dur mayo	
	Sticks de mozzarella pané		Risotto aux champignons		Pané de blé tomate/mozza		Saucisse végétarienne	
	Rösti de PDT		-		Polenta		Haricots beurre	
	Yaourt nature		Petit suisse aux fruits		Beaufort		St Nectaire	
Fruits de saison		Ile flottante		Compote		Fruits de saison		

-SEMAINE 45, cycle 4-