























MENU SCOLAIRE du 3 NOVEMBRE au 28 NOVEMBRE

	du 3 novembre au 7 novembre	du 10 novembre au 14 novembre	du 17 novembre au 21 novembre	du 24 novembre au 28 novembre
LUNDI	Chou blanc citronné Egalim	 Potage de légumes frais	Salade de Pois Chiches Italienne	Potage de légumes frais
	Escalope de dinde forestière	Bœuf BIO bourguignon	Saumon MSC sauce hollandaise	Sauté de porc au curry doux
	SV : quenelles natures béchamel	SV : filet de colin beurre citron		SV : Samoussas légumes
	Purée de céleri Egalim	 Gratin dauphinois	Haricots verts Egalim	 Haricots blancs sauce tomate
Petit moullé AFH	Chanteneige BIO	Yaourt nature	Mimolette	
Flan nappé caramel (pot)	Salade de fruits frais	Banane BIO	Pomme locale HVE 	
MARDI	Salade mélangée dés de mimolette	FERIE	Chou rouge Egalim dés d'emmental	 Céleri rémoulade Egalim 
	Veau Marengo	FERIE	Sauté de veau au romarin	Escalope viennoise
	SV : saumon sauce citron agrumes	SV : Merlu Sauce Dugléré	SV : Colin sauce Oseille	
	Blé Egalim	 FERIE	Purée de pois	Courgettes Egalim béchamel 
Fromage blanc	FERIE	Rondelé BIO	Saint Môret BIO	
Pomme locale HVE 	FERIE	Flan chocolat (pot)	Brownies chocolat maison 	
MERCREDI				
JEUDI	Salade de Pommes de Terre Œufs Durs	Betteraves Egalim	 Salade de coquillettes HVE	 Salade verte maïs
	Filet de colin MSC sauce Nantua	Pané poisson blanc	Falafels	Omelette BIO au fromage sauce tomate
	Poêlée méridionale	Jardinière de légumes Egalim	 Dés de potiron à la crème	Semoule BIO
	Camembert	Croc lait BIO	Carré de l'Est	Rondelé BIO
Fruit	Pomme HVE locale	 Yaourt fermier aromatisé local	Flan vanille (pot)	
VENDREDI	Salade d'endives jambon fromage	Coleslaw Egalim	 Carottes rapées Egalim au citron	 Salade de torsades HVE 
	SV : salade d'endives fromage			
	Lasagnes bolognaise	Tomates farcies sauce tomate	Escalope de dinde forestière	Filet de Merlu Curcuma
	SV : lasagnes au saumon	SV : omelette sauce tomate	SV : Omelette	
	(plat unique)	Riz BIO	Lentilles BIO	Brocolis Egalim au fromage 
Rondelé BIO	Cantal AOP	Petit suisse BIO	Yaourt nature BIO	
Gâteau maison vanille	 Purée de pommes fraises	Poire locale HVE 	Banane BIO	

Légende



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilité



Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

Allergènes : La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet



