NOVEMBRE

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

ELIOR

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
HAPPY HALLOWEEN			LE JOUR DU VRAI	
Betterave BIO vinaigrette	Sauté de bœuf BIO aux pruneaux *(pruneaux, oignon tomate concassée, tomate concentrée, cannelle)*	Chou rouge râpé Vinaigrette	Omelette BIO *Lasagne au saumon*	Salade Iceberg Vinaigrette
Raviolis de volaille	Mélange 4 céréales BIO (50%) Julienne de légumes (50%)	Cordon bleu	Blé BIO (50%) Carottes à l'ail (50%)	Steak de colin sauce curry *(ail, oignon, crème fraiche, curry)*
Fraidou	Yaourt aromatisé	Petits pois au jus	• Bleu d'Auvergne AOP *Vache qui rit*	Chou fleur (50%) Cubes de pommes de terre (50%)
Compote pomme abricot	* Fruit de saison BIO	Cake vanille	Fruit de saison Compote de pomme	Flan nappé caramel
GOUTER *	**GOUTER***	**GOUTER**	**GOUTER***	**GOUTER***
Fruit de saison Petit moulé ail et fines herbes Pain	Barre de céréales Lait Compote pomme fraise	Pain Fruit frais Chocolat tablette	Compote pomme coing Gaufre pâtissière Lait	Fruit de saison Confiture abricot Pain

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
** Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température

**UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE*

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge · CE2 · Indication géographie protégée · Appellation origine protégée · Appellation origine contrôlée · Banane Région ultra périphériques
Agriculture biologique · Spécialité du chef · Plat durable · Poisson issu de la pêche durable · Lait et produit laitier à l'école · Fruits & légumes à l'école

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

NOVEMBRE

LUNDI 9	LE JOUR DU Végé MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Sauté de veau LR sauce aux 2 olives *(oignon, herbes de Provence, ail, tomate concentrée, tomate concassée, olives noires, olives vertes,)*	Potage *(lentille, purée de pomme de terre, oignon, crème fraiche)*		Salade verte Vinaigrette	Betteraves
Farfalles BIO (50%) *& emmental râpé* Haricots verts (50%)	Quenelles natures sauce Mornay *(Emmental râpé, lait, farine, crème fraiche, muscade)*		Pizza au fromage Dés de dinde	Dés de saumon sauce ciboulette
* Gorgonzola AOP	Carottes saveur Jardin	FERIE	* Emmental bio	Purée de pomme de terre
* Fruit de saison BIO	* Fruit de saison BIO		Purée de pomme fraise BIO	Yaourt BIO à la vanille
GOUTER *	**GOUTER***	**GOUTER**	**GOUTER***	**GOUTER***
Fourrandise citron Compote pomme ananas Lait	Pain Fromage fondu Compote de pomme		Fruit de saison Pain Chocolat tablette	Fruit de saison Lait Pompon cacao

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
** Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température

**UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE*

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge · CE2 · Indication géographie protégée · Appellation origine protégée · Appellation origine contrôlée · Banane Région ultra périphériques
Agriculture biologique · Spécialité du che · Plat durable · Poisson issu de la pêche durable · Lait et produit laitier à l'école · Fruits & légumes à l'école

NOVEMBRE

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

ELIOR

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19 (LE JOUR DU Végé)	VENDREDI 20
Sauté d'agneau sauce forestière *(oignon, herbes de Provence, ail, champignon de paris, crème,)*	Coleslaw	Calamars à la romaine	Œufs durs	Céleri rémoulade
Boulgour BIO (50%) Carottes (50%)	Galette de bœuf au jus	Petits pois	Gratin d'épinards en béchamel Pomme de terre	Filet de merlu sauce hongroise (Oignons, champignons, paprika, tomates)
* Tomme bio	Purée de pomme de terre choux -fleur	Fromage frais aux fruits	* Edam bio	Röstis de légumes
* Fruit de saison bio	Flan vanille	Cake à la vanille	*Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé
GOUTER *	**GOUTER***	**GOUTER**	**GOUTER***	**GOUTER***
Jus d'orange pur jus Pain Chocolat tablette	Fruit de saison Lait Madeleine	Fruit de saison Fromage frais nature et sucre Galette bretonne	Pain Fromage à tartiner Compote pomme abricot	Pain Confiture de fraise Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
** Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température

**UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE*

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge · CE2 · Indication géographie protégée · Appellation origine protégée · Appellation origine contrôlée · Banane Région ultra périphériques
Agriculture biologique · Spécialité du chef · Plat durable · Poisson issu de la pêche durable · Lait et produit laitier à l'école · Fruits & légumes à l'école

Novembre

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Sauté de bœuf bio sauce moutarde cornichon	Croque fromage	Paupiette de veau crème champignons	Potage de légumes *(Pommes de terres,carottes,poireaux,choux fleurs,céleri,navets,petits pois,haricots vert)*	Colin sauce armoricaine
Coquillettes bio (50%) *et Emmental râpé* Carottes braisées (50%)	Carottes râpées	Riz IGP de Camargue (70%) Champignons (30%)	Lasagne Bolognaise	Polenta
*Gouda BIO	Milkshake grenadine vanille	Petit moulé nature	Salade verte	*Fourme d'Ambert AOP
Mousse au chocolat	*Fruit de saison BIO	Fruit saison	Compote de pomme	* Fruit de saison bio
GOUTER *	**GOUTER***	**GOUTER**	**GOUTER***	**GOUTER***
Fruit de saison Lait Barre de céréales	Pain Beurre Compote pomme fraise	Boudoirs Yaourt nature et sucre Jus de pomme pur jus	Fruit de saison Pain Fromage frais au sel de Guérande	Petit beurre Lait Compote pomme banane

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
** Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température

**UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE*

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge · CE2 · Indication géographie protégée · Appellation origine protégée · Appellation origine contrôlée · Banane Région ultra périphériques
Agriculture biologique · Spécialité du che · Plat durable · Poisson issu de la pêche durable · Lait et produit laitier à l'école · Fruits & légumes à l'école

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

Novembre/Décembre

LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4 (LE JOUR DU Végé)
Sauté de porc sauce pain d'épice Emincé de volaille bio sauce pain d'épice *(oignon, ail, pain d 'épice, carottes, crème fraiche,)*	Potage Crécy BIO *(Carottes, Oignons, Pommes de terres)*	Filet de hoki sauce waterzoï *(Julienne de légumes, oignon, poireaux,crème)*	Betterave vinaigrette	Salade verte et vinaigrette
Courgette Bio (50%) Riz IGP de Camargue (50%)	Hachis Parmentier et salade verte	Chou fleur en béchamel	Sauté de veau LR sauce blanquette *(Oignon, champignon; crème, mélange de légumes)*	Omelette bio
*Pont l'évêque AOC	*Vache qui rit BIO	Fromage frais aux fruits	Boulgour bio	Petits pois au jus
* Fruit de saison bio	*Fruit de saison bio	Fruit de saison	Yaourt vanille bio	Cake à l'orange
GOUTER *	**GOUTER***	**GOUTER**	**GOUTER***	**GOUTER***
Jus d'orange pur jus Pain Chocolat tablette	Compote pomme Mini roulé abricot Fromage frais nature et sucre	Pain Confiture de fraise Jus de pomme pur jus	Fruit de saison Madeleine Lait	Fruit de saison Pain Tablette chocolat

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
** Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température

UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge · CE2 · Indication géographie protégée · Appellation origine protégée · Appellation origine contrôlée · Banane Région ultra périphériques
Agriculture biologique · Spécialité du chef · Plat durable · Poisson issu de la pêche durable · Lait et produit laitier à l'école · Fruits & légumes à l'école

DECEMBRE

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Sauté d'agneau sauce lyonnaise *(Oignons, ail, vinaigre)*	LE JOUR DU Végé Semoule BIO	Papillon BIO *& emmental râpé*	Salade d'endives Vinaigrette au bleu	Crêpe au fromage
Tortis BIO *& emmental râpées*	Façon chili *(Haricots rouges, maïs, poivrons, sauce tomate, oignons)*	Carbonara de dinde *(Crème, jambon de dinde, oignons)*	Cordon bleu	Pavé de merlu à la crème
*Tomme BIO	* Carré de l'Est BIO	Fromage frais aux fruits	Petits pois au jus	Pommes Campagnarde (70%) Carottes persillées (30%)
*Fruit de saison BIO	Purée pomme pêche	*Fruit de saison	* Fruit de saison BIO	Cake aux pépites de chocolat
GOUTER *	**GOUTER***	**GOUTER**	**GOUTER***	**GOUTER***
Pain Confiture Fraise Lait	Fruit de saison Gaufre Yaourt aromatisé	Pain Confiture d'abricot Lait	Pompon cacao Compote pomme coing Fromage frais nature et sucre	Pain Fromage à tartiner Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
** Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température

**UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE*

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge · CE2 · Indication géographie protégée · Appellation origine protégée · Appellation origine contrôlée · Banane Région ultra périphériques
Agriculture biologique · Spécialité du chef · Plat durable · Poisson issu de la pêche durable · Lait et produit laitier à l'école · Fruits & légumes à l'école

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

DECEMBRE

ELIOR

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Sauté de porc sauce curry Emincé de volaille BIO curry *(Crème, oignon, ail, curry,)*	Céleri rémoulade	Galette de bœuf au jus	Emincé de veau sauce noël aux canneberges *(Crème, oignon, ail, cannelle, zests de mandarine, zeste orange, canneberges)*	Tarte au fromage
Riz IGP camarguais (50%) Julienne de légumes (50%)	Pané de blé aux épinards	Tortis BIO (50%) *& emmental* Poêlée de légumes (50%)	Pommes paillasson	Dés de saumon à la crème
* Saint nectaire AOC	Purée de courge & pommes de terre	Emmental BIO	Entremet croustillant praliné de Noël	Brocolis
* Fruit de saison BIO	*Yaourt nature BIO & sucre	Fruit de saison	*Clémentine IGP & chocolat de Noël	Fruit de saison
GOUTER *	**GOUTER***	**GOUTER**	**GOUTER***	**GOUTER***
Galettes bretonnes Compote pomme fraise Lait	Fruit de saison Pain Fromage à tartiner	Lait Fourrandise fraise Compote pomme	Pain Pavé ½ sel Compote pomme coing	

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
** Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température

**UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE*

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge · CE2 · Indication géographie protégée · Appellation origine protégée · Appellation origine contrôlée · Banane Région ultra périphériques
Agriculture biologique · Spécialité du chef · Plat durable · Poisson issu de la pêche durable · Lait et produit laitier à l'école · Fruits & légumes à l'école