

Menu pour les restaurants scolaires et centre de loisirs, validé par la commission de menus du 14/11/2017

		Pain BIO livré tous les jours				
Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
Sem. du 1 au 5	1 Carottes râpées Paupiette de veau Petits pois Tomme noire Mousse au chocolat	2 Rosette* Galantine de volaille Cœur de colin à la crème de ciboulette Purée de p.de.terre Cancoillotte Fruit de saison	3 Salade Auvergnate Bœuf aux carottes Yaourt nature Fruit de saison	4 Salade Indienne Escalope de volaille à la crème et champignons Pommes noisettes Morbier Compote de fruits	5 Salade de Pâtes Œufs durs florentins Epinards Tartare AFH Galette des Rois Epiphanie	
Sem. du 8 au 12	8 Betteraves rouges cubes Gigot d'agneau Haricots panachés P'tit louis Liégeois vanille	9 Salade d'haricots verts Nuggets de blé croustillants cuit Brunoise de légumes Coulommiers Compte de fruits Menu Alternatif	10 Sardines & citron Cuisse de poulet Jardinière de légumes Mi-chèvre Tarte aux pommes	11 Salade verte Raclette (Porc* volaille) Clémentine En Hiver !	12 Salade de p.de.terre Poisson meunière & citron Choux fleurs Petit suisse aromatisé Fruit de saison	
Sem. du 15 au 19	15 Macédoine de légumes Petit salé : Rôti de porc charcutier* Rôti de dinde Lentilles Boursin Fruit de saison	16 Salade Jurassienne Hachis Parmentiers Mimolette Flan nappé caramel	17 Salade Bressane Filet de merlu sauce tomate Haricots beurre Edam Fruit de saison	18 Carottes au jus d'orange Tajine (sauté de dinde) Fromage blanc Fruit Menu Marocain	19 Endives en salade Quenelle nature sauce champignons Riz pilaf Camembert Pomme cuite caramel	
Sem. du 22 au 26	22 Céleri rémoulade Médaillon de merlu sauce aneth Pommes vapeurs Vache Grosjean Fruit de saison	23 Salade Viking Paleron de Bœufs à la tomate Carottes primeurs persillées Tomme blanche Cocktail de fruits	24 Demi-pomelos Boulette d'agneau Pâtes Carré frais Crème vanille Menu BIO	25 Pizza fromage Sauté de dinde Choux de Bruxelles Demi-sel Fruit de saison	26 Salade Parisienne avec p.de.terre Steak haché Purée de potiron Brie Eclair Chocolat	
Sem. du 29 au 2	29 Œufs durs mayonnaise Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts persillés Rondelé Fruit de saison	30 Carottes & raisins secs Rosbif Frites Yaourt aromatisé Compte de fruits	31 Salade Napoli Cordon bleu Brocolis Morbier Fruit de saison	1 Caldo verde Bacalhau à bràs (Bandade de poissons) Yaourt nature Poire Menu Portugais	2 Endives en salade Merguez au jus Semoule Emmental Crêpes Chandeleur	

Légende :
 VBF = Viande Bovine Française
 IGP = Indication Géographique Protégée
 AB = Produits issus de l'Agriculture Biologique
 BFC = Produits locaux issus de Bourgogne Franche Comté
 Fabrication maison

Composition des sauces et salades :
 Salade Auvergnate : maïs, lentilles
 Salade Indienne : chou blanc, pomme fruit, raisin sec
 Salade Jurassienne : salade verte, gruyère râpé
 Salade Bressane : maïs, ébly, petits pois
 Salade Viking : cocos blancs, tomates, oignons
 Salade Parisienne : champignons, ail, persil, p.de.terre
 Salade Napoli : pâtes tricolores
 Caldo verde : soupe de chou