

2020	LUNDI 9 Novembre	MARDI 10 Novembre	MERCREDI 11 Novembre	JEUDI 12 Novembre	Menu végétarien	VENDREDI 13 Novembre	LUNDI 16 Novembre	MARDI 17 Novembre	MERCREDI 18 Novembre	JEUDI 19 Novembre	VENDREDI 20 Novembre
Entrée 1	Œuf vinaigrette	Salade verte aux croûtons	Férié	Taboulé	Macédoine de légumes	Jambon à la russe	Salade de panais à l'orange	Pomelos	Salade japonaise (à base de chou blanc)	Salade de hareng au curry	
Entrée 2	Saucisson sec sur lit de salade verte	Salade verte au maïs		Surimi mayonnaise	Céleri remoulade	Salade de mâche et betterave	Salade d'endive aux noix			Pâté en croute de volaille sur lit de salade verte	
Plat 1	Emincé de poulet sauce tandoori	Grillardin de bœuf sauce au poivre		Escalope de volaille sauce crème	Pavé végétal sauce tomate	Boulette de bœuf sauce cantadou	Tajine végétale	Filet de colin pané	Brochette Yakitori	Sauté de bœuf façon pyrénéenne	
Plat 2	Filet de colin au cheddar	Filet de cabillaud sauce beurre citronné		Brochette de poisson	Steak fromager	Boulette végétale sauce cantadou			Saumon Teraki	Omelette au fromage	
Féculent	Pomme de terre au beurre	Torti		Riz aux petits légumes	Délice de quinoa	Purée de pomme de terre	Semoule	Petits pois et carotte	Riz basmati	Céréales à l'asiatique	
Légumes	Haricot vert à la tomate	Carotte jeune				Beignet de chou fleur	Brocolis au jus		Wok de légumes	Courgette à la provençale	
Produit laitier	Yaourt	Fromage			Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Produit laitier	Fromage blanc	Yaourt
Dessert	Fruit de saison	Ananas au sirop		Fruit de saison	Pâtisserie	Compote et biscuit	Entremet	Dessert	Litchi	Fruit de saison	
2020	LUNDI 23 Novembre	MARDI 24 Novembre	MERCREDI 25 Novembre	JEUDI 26 Novembre	Menu végétarien	VENDREDI 27 Novembre	LUNDI 30 Novembre	MARDI 01 Décembre	MERCREDI 02 Décembre	Menu végétarien	VENDREDI 04 Décembre
Entrée 1	Salade de chou rouge	Piémontaise	Salade de pomme de terre	Salade de lentilles	Pizza		Salade coleslaw	Terrine de poisson et mayonnaise au curry	Poireau mimosa	Feuilleté au fromage	Carotte râpée
Entrée 2	Pâté de campagne sur lit de salade verte	Salade verte aux croûtons		Salade marco polo (pates, poivron, tomate, concombre, surimi, mayonnaise)			Salade verte aux dés de bleu	Salade d'endive		Tomate au thon	
Plat 1	Merguez sauce piquante	Columbo de poulet	Tarte chèvre et basilic	Tartiflette	Aiguillette de blé et carotte	Filet de poulet sauce crème	Paupiette de veau sauce champignon	Saucisse de volaille	Bolognaise végétale	Carbonade flamande	
Plat 2	Filet de poisson sauce basilic	Columbo de poisson		Filet de cabillaud sauce nantua	Omelette aux légumes et curry	Saumon à la crème	Pané de blé tomate et mozzarella		Crumble de poisson		
Féculent	Pépinière aux lentilles corail	Riz		Gratin de pomme de terre	Pâtes	Pomme de terre au beurre aillé	Semoule aux épices	Blé à la tomate	Torti	Riz sauvage	
Légumes	Haricot vert persillé	Carotte au beurre	Salade verte	Salade verte	Gratin d'épinard	Salsifi à la crème	Crosne et carotte à la crème	Salade verte	Salade verte	Ratatouille	
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt	
Dessert	Salade de fruits tropicaux	Fruit de saison	Dessert	Fruit de saison	Entremet	Pâtisserie	Fruit de saison	Dessert	Entremet	Fruit de saison	

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus validés en commission menus du 16/09/20

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Viande et volaille de France

Préparation faite "Maison"

Viande de porc

Produit local

Plat végétarien

Produits	Produits frais maison	Produits surgelés cuisinés maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-----------------------------------	----------------------------------

	Menu végétarien				Menu végétarien				Menu de Noël			
2020	LUNDI 07 Décembre	MARDI 08 Décembre	MERCREDI 09 Décembre	JEUDI 10 Décembre	VENDREDI 11 Décembre	LUNDI 14 Décembre	MARDI 15 Décembre	MERCREDI 16 Décembre	JEUDI 17 Décembre	VENDREDI 18 Décembre		
Entrée 1	Salade de chou blanc à l'emmental	Salade de champignon	Salade au thon	Salade de betterave aux pommes	Menu proposé par les élèves	Avocat au thon	Œuf à la mayonnaise	Pomelos	Menu de Noël	Asperge		
Entrée 2	Salade verte et maïs	Saucisson sec sur lit de salade verte		Salade parisienne (pomme de terre, œuf, tomate)		Avocat vinaigrette	Duo de céleri et carotte			Taboulé		
Plat 1	Yassa de poulet	Sauté de porc sauce au pruneau		Saucisse végétale		Emincé de bœuf au paprika	Steak végétal sauce béarnaise	Filet de colin meunière		Carbonara de porc		
Plat 2	Pavé végétal à la tomate	Filet de colin meunière	Ravioli maison	Omelette nature		Brochette de poisson pané	Boulette végétale sauce béarnaise			Carbonara de poisson		
Féculent	Riz	Pâtes		Céréales à l'indienne		Petits pois	Blé aux herbes	Semoule aux épices		Macaroni		
Légumes	Beignet de brocolis	Haricot vert	Salade verte	Poêlée de légumes		Carotte jeune	Poêlée de légumes grillés	Salade verte		Salade verte		
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage		Fromage	Yaourt	Produit laitier		Fromage		
Dessert	Fruit de saison	Pâtisserie	Dessert	Compote et biscuit		Entremet	Fruit de saison	Dessert		Compote et biscuit		
2020	LUNDI 04 Janvier	MARDI 05 Janvier	MERCREDI 06 Janvier	JEUDI 07 janvier		Menu végétarien VENDREDI 08 Janvier	LUNDI 11 janvier	Menu végétarien MARDI 12 Janvier		MERCREDI 13 Janvier	JEUDI 14 Janvier	VENDREDI 15 Janvier
Entrée 1	Segment de pamplemousse	Salade verte à l'emmental	Salade de pâtes	Salade de pomme de terre au poulet		Crêpe à l'emmental	Salade de pomme de terre et cervelas	Pizza		Œuf vinaigrette	Piémontaise	Jambon à la russe
Entrée 2	Sardine	Macédoine au thon		Salade de pépinette au saumon	Pani smile	Terrine de poisson		Carotte rapée	Salade de pois chiche			
Plat 1	Ravioli de bœuf	Nuggets de poulet		Cuisse de poulet		Boulette d'agneau sauce chasseur		Sauté de bœuf façon bourguignon	Emincé de porc à la moutarde			
Plat 2	Ravioli de saumon	Nuggets de poisson	Tarte chèvre et tomate	Filet de colin	Semoule et loubia marocain (haricot blanc, carotte, oignon, tomate, coriandre, épices)	Colin d'Alaska sauce tartare	Riz à l'andalouse	Tarte au fromage	Filet de colin meunière	Paupiette poisson sauce dieppoise		
Féculent		Frites		Paëlla		Flageolet		Purée de pomme de terre	Gnocchi sarde			
Légumes		Haricot plat	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Carotte aux herbes	Salade verte	Salade verte	Courgette à la provençale	Chou romanesco		
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt		
Dessert	Fruit au sirop	Fruit de saison	Dessert	Galette des rois	Compote et biscuit	Entremet	Fruit de saison	Dessert	Salade de fruit et biscuit	Fruit de saison		

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus validés en commission menus du 16/09/20

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation faite "Maison"



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais maison	Produits surgelés cuisinés maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-----------------------------------	----------------------------------