

MENU '4 SAISONS' DU 03 novembre 2014 AU 19 décembre 2014 1 composante BIO par semaine

	SEMAINE DU 03 novembre AU 07 novembre	SEMAINE DU 10 novembre AU 14 novembre	SEMAINE DU 17 novembre AU 21 novembre	SEMAINE DU 24 novembre AU 28 novembre
Lundi	Salade de pâtes Rôti de porc au jus* Petits pois Yaourt nature BIO Fruit	Chiffonnade de rosette* Quenelle sauce aurore Carottes fraîches sautées Petit suisse aromatisé Fruit LOCAL	Betteraves cuites vinaigrette Rôti de veau farci Riz créole Emmental Fruit	Céleri vinaigrette Filet de poulet rôti Carottes fraîches sautées Mimolette Gâteau maison au yaourt
Mardi	Céleri vinaigrette Chickenwings Lentilles Tomme blanche Ananas au sirop	11 novembre		Chou fleur en salade Brandade maison de poisson** Fromage blanc battu Fruit
Mercredi	Salade verte Sauté de bœuf aux 4 épices Pommes noisettes Carré frais demi sel Fruit	Pamplemousse rose Filet de poisson sauce basquaise Semoule Gouda Flan maison à la vanille	Duo de choux Palette de porc à la provençale* Jardinière de légumes Tartare ail et fines herbes Beignet aux pommes Pamplemousse rose Spaghettis bolognaise**	Salade de pois chiches Filet de poisson pané Gratin de poireaux Yaourt nature sucré Fruit
Jeudi	Macédoine de légumes sauce au yaourt Parmentier de courge** Fromage blanc LOCAL à la crème de marron Fruit	Cake maison au potiron Omelette Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Fruit	Yaourt nature LOCAL Cocktail de fruits exotiques au sirop	Salade verte Saucisse grillée* Lentilles Buchette mélangée Mousse au chocolat
Vendredi	Chou rouge en salade Filet de poisson pané Brocolis en béchamel Saint Marcellin Liégeois au chocolat	Chou chinois en salade Boulettes de bœuf sauce tomate Blé aux oignons Camembert Compote de pommes BIO	Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce curry Purée de brocolis Crème de fromage fondu Ananas frais	Boullghour en salade Steak végétal Haricots verts BIO persillés Yaourt nature sucré Fruit LOCAL
	SEMAINE DU 01 décembre AU 05 décembre	SEMAINE DU 08 décembre AU 12 décembre	SEMAINE DU 15 décembre AU 19 décembre	SEMAINE DU 22 décembre AU 26 décembre
Lundi	Salade mexicaine Emincé de volaille au jus Salsifis à la provençale Tomme de Vache BIO du Vercos Fruit	Pamplemousse rose Sauté de bœuf aux 4 épices Purée de pommes de terre BIO Gouda Ananas au sirop	Betteraves cuites en salade Filet de poisson sauce poëlla Macaronis Carré frais demi sel Fruit	
Mardi	Chou rouge en salade Filet de poisson sauce julienne Semoule Yaourt nature sucré Compote de poires	Velouté maison de légumes Rôti de volaille aux herbes Jardinière de légumes Chantailou Riz au lait nappé caramel	Crêpe au fromage Steak haché au jus Purée de potiron Yaourt aromatisé Fruit BIO	
Mercredi	Salade de saison Assortiment de charcuterie* Pommes vapeur et fromage à raclette Abricot au sirop	Carottes râpées Steak haché à la tomate Riz créole Cottentin nature Fruit	MENU DE NOEL	
Jeudi	Salade de haricots verts Sauté de porc au curry Riz créole Pointe de Brie Fruit	Salade de saison Tartiflette** (Reblachon LOCAL) Cervelle des canuts Fruit		
Vendredi	Carottes râpées Œufs durs à la florentine** Petit suisse aromatisé Tarte maison normande aux pommes	Salade de blé à l'orientale Filet de poisson sauce nicoise Poêlée de légumes (haricots verts et champignons) Saint Paulin Fruit	Salade de riz Cordon bleu Poêlée de légumes (brocolis, chou fleur) Camembert Fruit	

*Menus 4 saisons** élaborés par la diététicienne SHCB
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement