

TRAME DE MENUS ST GILLES MATERNELLES

	<i>Semaine du 04 nov au 08 novembre</i>	<i>Semaine du 11 nov au 15 novembre</i>	<i>Semaine du 18 nov au 22 novembre</i>	<i>Semaine du 25 nov au 29 novembre</i>
Lundi	Betteraves vinaigrette Lasagnes de bœuf Petit Moulé ail et fines herbes		Salade de lentilles BIO aux échalotes Boulettes de blé façon Thai Epinards à la crème Coulommiers	Taboulé BIO Sauté de dinde sauce coco Carottes BIO vichy Vache Picon
Mardi	Salade de pommes de terre BIO vinaigrette à la tapenade Tajine de dinde aux pruneaux Haricots verts persillés Yaourt nature sucré	Macédoine vinaigrette Boulettes sarrasin lentilles Pommes noisette et ketchup Petit suisse aromatisé	Carottes râpées BIO vinaigrette Sauce bolognaise Spaghettis et fromage râpé Compote de pommes	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Steak haché Haricots blancs à la tomate Cocktail de fruits
Mercredi	Potage de carottes Dhall de lentilles Riz BIO Fruit BIO	Salade verte BIO et maïs Sauté de bœuf sauce hongroise Chou Romanesco persillé Donuts au sucre	Salade d'endives sauce tartare Sauté de porc*/ Sauté de dinde sauce moutarde Semoule Carré frais	Crêpe au fromage Saumonette sauce colombo Purée de céleri Petit moulé
Jeudi	Salade d'endives Chausson bolognaise Poelée de pommes de terre BIO et carottes BIO persillés Fromage blanc et sucre	Céleri rémoulade BIO Emincé de poulet sauce ananas Blé BIO Tomme blanche	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise au curry) Cordon bleu Purée de potimarron BIO Crème dessert à la vanille	Carottes râpées BIO vinaigrette Gratin de pâtes BIO au Cheddar Lentilles BIO au curry Petit suisse sucré
Vendredi	Salade verte BIO et croûtons Filet de lieu safrané Gratin de courgettes BIO Tarte aux pommes	Cake au Comté Filet de colin sauce armoricaine Purée de butternut BIO et patate douce BIO Fruit	Salade de quinoa Cube de colin sauce provençale Gratin de brocolis Fruit BIO	Céleri BIO sauce fromage blanc au paprika Poisson meunière et citron Purée de pommes de terre Compote de pommes BIO à la vanille
	<i>Semaine du 02 déc au 06 décembre</i>	<i>Semaine du 09 déc au 13 décembre</i>	<i>Semaine du 16 déc au 20 décembre</i>	<i>Semaine du 30 déc au 03 janvier</i>
Lundi	Salade de panais râpés vinaigrette à la grenadine Chili Sin Carne Riz BIO Crème dessert caramel	Salade de blé BIO niçois Sauté de dinde sauce vindaloo Petits pois au jus Petit suisse aromatisé	Jeudi : Repas de Noël Salade coleslaw Nuggets de dinde Farfalles BIO Coulommiers	ALSH Betteraves vinaigrette Lasagnes de bœuf Yaourt nature sucré
Mardi	Salade de pois chiches BIO vinaigrette Sauté de dinde basquaise Gratin de carottes BIO et patate douce BIO Croc lait	Potage de légumes BIO Falafels Bio Choux fleurs Bio persillés Flan caramel	Salade de perles au pistou Chipolatas*/ Saucisse de volaille Gratin de brocolis BIO Fruit BIO	Salade de chou chinois à la coriandre et citronnelle Bœuf bourguignon Purée de carottes BIO Eclair au chocolat
Mercredi	Salade de tortis BIO, maïs et olives Sauté de bœuf sauce saveurs d'Orient Choux fleurs BIO persillés Fromage blanc sucré	Céleri rémoulade BIO Poulet sauce à l'estragon Pommes de terre BIO à la vapeur Chanteneige	Potage Saint Germain Quenelles BIO sauce forestière Haricots beurre persillés Carré frais	
Jeudi	Salade verte BIO et croûtons Rôti de porc sauce charcutière*/ Rôti de dinde sauce Epinards à la crème Tarte au flan	Mélange de choux vinaigrette à l'orange Gardiane de taureau Riz BIO Mousse au chocolat	Salade verte vinaigrette de Noël Sauté de Pintade sauce aux marrons Pommes de terre étoiles Bûchette de Noël et ses surprises	Potage de légumes Parmentier végétal à l'épeautre BIO au curry Petit suisse aromatisé
Vendredi	Velouté de courge BIO Nuggets de poisson Purée de pomme de terre Tartare	Cake à la Mozzarella Fricassée de colin et saumon à l'aneth Pôelée carottes et navets persillés Fruit BIO	Salade de pois chiches Filet de colin pané et citron Epinards BIO à la crème Yaourt aromatisé	Carottes BIO râpées Lamelles d'encornets à l'andalouse Riz BIO Compote de fruits

LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Produit issu de l'agriculture BIO
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC- Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette Maison
-  Dessert Maison
-  Régions Ultra Périphériques (Produit d'Outremer)

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement