

TRAME DE MENUS ST GILLES PRIMAIRES ET ADULTES

	Semaine du 04 nov au 08 novembre	Semaine du 11 nov au 15 novembre	Semaine du 18 nov au 22 novembre	Semaine du 25 nov au 29 novembre
<b>Lundi</b>	Betteraves vinaigrette Lasagnes de bœuf Petit Moulé ail et fines herbes Compote de fruits		Salade de lentilles BIO aux échalotes Boulettes de blé façon Thai Epinards à la crème Coulommiers Fruit	Taboulé BIO Sauté de dinde sauce coco Carottes BIO vichy Vache Picon Fruit BIO
<b>Mardi</b>	Salade de pommes de terre BIO vinaigrette à la tapenade Tajine de dinde aux pruneaux Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Fruit	Macédoine vinaigrette Boulettes sarrasin lentilles Pommes noisettes et ketchup Petit suisse aromatisé Fruit BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette Sauce bolognaise Spaghettis et fromage râpé Yaourt aromatisé Compote de pommes	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Boulettes de bœuf Haricots blancs à la tomate Mimolette Cocktail de fruits
<b>Mercredi</b>	Potage de carottes Dhall de lentilles Riz BIO Edam Fruit BIO	Salade verte BIO et maïs Sauté de bœuf sauce hongroise Chou Romanesco persillé Chanteneige Donuts au sucre	Salade d'endives sauce tartare Sauté de porc*/ Sauté de dinde sauce moutarde Semoule Carré frais Ile flottante	Crêpe au fromage Saumonette sauce colombo Purée de céleri Petit moulé Fruit BIO
<b>Jeudi</b>	Salade d'endives Chausson bolognaise Poêlée de pommes de terre BIO et carottes BIO persillés Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Céleri rémoulade BIO Emincé de poulet sauce ananas Blé BIO Tomme blanche Poirs au sirop	Salade indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise au curry) Cordon bleu Purée de potimarron BIO Rondelé Crème dessert à la vanille	Carottes râpées BIO vinaigrette Gratin de pâtes BIO au Cheddar Lentilles BIO au curry Petit suisse sucré Fruit
<b>Vendredi</b>	Salade verte BIO et croûtons Filet de lieu safrané Gratin de courgettes BIO Brie Tarte aux pommes	Cake au Comté Filet de colin sauce armoricaine Purée de butternut BIO et patate douce BIO Yaourt sucré Fruit	Salade de quinoa Cube de colin sauce provençale Gratin de brocolis Gouda Fruit BIO	Céleri BIO sauce fromage blanc au paprika Poisson meunière et citron Purée de pommes de terre Carré frais Compote de pommes BIO à la vanille

- 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)

	Semaine du 02 déc au 06 décembre	Semaine du 09 déc au 13 décembre	Semaine du 16 déc au 20 décembre	Semaine du 30 déc au 03 janvier
			<b>Jeudi : Repas de Noël</b>	<b>ALSH</b>
<b>Lundi</b>	Salade de panais râpés vinaigrette à la grenadine Chili Sin Carne Riz BIO Camembert Crème dessert caramel	Salade de blé BIO niçois Sauté de dinde sauce vindaloo Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Fruit BIO	Salade coleslaw Nuggets de dinde Farfalles BIO Coulommiers Abricots au sirop	Betteraves vinaigrette Lasagnes de bœuf Yaourt nature sucré Fruit
<b>Mardi</b>	Salade de pois chiches BIO vinaigrette Sauté de dinde basquaise Gratin de carottes BIO et patate douce BIO Croc lait Fruit	Potage de légumes BIO Falafels Bio Choux fleurs Bio persillés Gouda Flan caramel	Salade de perles au pistou Chipolatas*/ Saucisse de volaille Gratin de brocolis BIO Saint Paulin Fruit BIO	Salade de chou chinois à la coriandre et citronnelle Bœuf bourguignon Purée de carottes BIO Petit Moulé ail et fines herbes Eclair au chocolat
<b>Mercredi</b>	Salade de tortis BIO, maïs et olives Sauté de bœuf sauce saveurs d'Orient Choux fleurs BIO persillés Fromage blanc sucré Fruit BIO	Céleri rémoulade BIO Poulet sauce à l'estragon Pommes de terre BIO à la vapeur Chanteneige Compote de fruits	Potage Saint Germain Quenelles BIO sauce forestière Haricots beurre persillés Carré frais Fruit	
<b>Jeudi</b>	Salade verte BIO et croûtons Rôti de porc sauce charcutière*/ Rôti de dinde sauce charcutière Epinards à la crème Madame Loik Tarte au flan	Mélange de choux vinaigrette à l'orange Gardiane de taureau Riz BIO Tomme noire Mousse au chocolat	Salade verte vinaigrette de Noël Sauté de Pintade sauce aux marrons Pommes de terre étoiles P'tit Louis Bûchette de Noël et ses surprises	Potage de légumes Parmentier végétal à l'épeautre BIO au curry Petit suisse aromatisé Fruit BIO
<b>Vendredi</b>	Velouté de courge BIO Nuggets de poisson Purée de pomme de terre Tartare Fruit	Cake à la Mozzarella Fricassée de colin et saumon à l'aneth Pôlée carottes et navets persillés Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Salade de pois chiches Filet de colin pané et citron Epinards BIO à la crème Yaourt aromatisé Fruit	Carottes BIO râpées Lamelles d'encornets à l'andalouse Riz BIO Edam Compote de fruits

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