

MENUS '4 SAISONS' | DU 06 NOVEMBRE 2023 AU 24 DÉCEMBRE 2023

		Sco EGA	ALIM 4 Compo - Déjeuner		
	Du 06 nov. Au 12 nov.	Du 13 nov. Au 19 nov	Du 20 nov. au 26 nov	Du 27 nov. Au 03 dec	
LUNDI	Velouté de brocolis Lasagnes bolognaise Vache qui rit Flan vanille nappé caramel	Carottes râpées fraiches Falafels et légumes couscous Semoule Fruit BIO de saison	Salade verte Tartiflette Yaourt nature BIO Mousse au chocolat	Terrine de campagne et cornichons Aiguillettes de poulet au jus Semoule Petit suisse BIO aromatisé	LƏ PYRƏMIDE ƏLIMENTƏIRE
MARDI	Nuggets végétal Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Poisson meunière Farfalles Brie Fruit BIO de saison	Coleslaw BIO du chef Sauté de volaille aux oignons Flageolets à l'ail Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Quenelles en gratin Penne regate Purée de pommes BIO	
MERCREDI	Salade de pépinettes au pistou Sauté de volaille au thym et citron Haricots verts BIO persillés Gâteau du chef aux speculoos	Chou rouge maîs et emmental Sauté de porc à la moutarde Blé Compote de pommes BIO	Velouté de légumes BIO Brandade de poisson du chef Fromage blanc BIO d'Adèle Eclair au chocolat	Velouté de légumes du chef Cannelonis à la tomate Fromage blanc nature Poire au cassis	
JEUDI	Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne Jambon blanc Pommes vapeur Fruit de saison	Salade de riz BIO Paupiette de veau au jus Carottes à la crème Yaourt nature	Salade de blé BIO Calamar à la romaine Epinards hachés / Pommes vapeur Compote de pommes du chef	Pavé fromager Jardinière de légumes Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Les 7 grandes familles alimentaires : L'eau Les céréales Les fruits et légumes Les laitages La viande, le poisson, les œufs Les matières grasses
VENDREDI	Chou Blanc Mayonnaise Filet de hoki sauce citron Riz BIO Compote pomme abricot	Salade Tango Mac and cheese Sauce Mac and Cheese (cheddar) Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Omelette nature fraiche Purée de carottes Petit suisse aromatisé	Chou rouge maîs et emmental Blanquette de poisson Riz créole Crème à la vanille	Les maneres grasses Les sucreries





MENUS'4 SAISONS' | DU 06 NOVEMBRE 2023 AU 24 DÉCEMBRE 2023

Sco EGALIM 4 Compo - Déjeuner										
	Du 04 déc. au 10 déc.		D u 11 déc. au 17 déc.		D u 18 déc. au 24 déc.					
LUNDI	Feuilleté du pêcheur Macaronis à la bolognaise végétale Emmental râpé Tarte au chocolat	•	Betteraves vinaigrette Saucisse Purée de pommes de terre Petit suisse aromatisé	0	Salade de brocolis nature Chili con carne Riz pour le chili Fruit BIO de saison	0 0 0		LƏ PYRƏMIC ƏLIMENTƏIR		
MARDI	Salade de riz Cordon bleu Poêlée de carottes, navets et champignons Fruit BIO de saison	333	Chou blanc frais vinaigrette Lasagnes de légumes Vache qui rit BIO Compote pomme fraise	O O O O	Carottes râpées BIO Quenelles de volaille aux olives Pommes de terre rissolées Fruit de saison	9 3				
MERCREDI	Taboulé de choux fleurs Sauté de volaille aux olives Pépinettes Petit suisse BIO aromatisé	() () ()	Sauté de boeuf bourguignon Semoule BIO Fromage blanc nature Fruit de saison	0 3	Macédoine mayonnaise Poisson meunière Haricots verts persillés Yaourt nature BIO	0				
JEUDI	Salade de lentilles Filet de poisson sauce crème Purée de potiron Mousse au chocolat	9	Salade de perles Alpina Savoie Pavé fromager Epinards BIO et croûtons Liégeois vanille	0 0 0		0 0 0		Les 7 grandes fami alimentaires : L'eau Les céréales Les fruits et légum Les laitages La viande, le poisson, les Les matières grass		
VENDREDI	Boulettes de boeuf sauce indienne Semoule Fromage blanc nature Fruit de saison	•	Velouté de légumes du chef Gratin de pâtes à la cancoillotte et dés de volaille Yaourt nature Fruit BIO de saison	9 9	Céleri râpé BIO sauce fromage blanc Boulettes de boeuf sauce tomate Coquillettes Petit suisse aromatisé	0		Les sucreries		