



FIN NOVEMBRE - DÉCEMBRE

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
47	22 NOVEMBRE <u>Salade de PdT à l'échalotte</u> Escalope de poulet <u>Purée de potimarron</u> <u>Comté</u> Banane	23 NOVEMBRE <u>Crème de courge et croûtons</u> Pizza 4 saisons <u>Carottes Vichy</u> <u>Yaourt</u> Compote pomme	24 NOVEMBRE <u>Duo de choux</u> Dinde crème champignons <u>Petits pois étuvés</u> <u>Mamirolle</u> Pancake au miel de notre atelier	25 NOVEMBRE Betteraves ciboulettes Couscous poulet & merguez <u>Semoule</u> <u>Cantal</u> Raisin	26 NOVEMBRE Crêpe au fromage <u>Colin</u> beurre citronné <u>Légumes poêlés</u> <u>Yaourt aux fruits</u> Salade de fruits frais
48	29 NOVEMBRE <u>Salade de chou-fleur aux noisettes</u> <u>Palette</u> <u>Lentilles vertes</u> de Cresancey (70) <u>Cancoillotte</u> Pomme	30 NOVEMBRE Salade chèvre et miel <u>Omelette Comté</u> <u>Haricots verts</u> <u>Yaourt</u> Clémentine	1 DÉCEMBRE <u>Rillettes de truite</u> d'Ormans (25) Poulet curcuma <u>Purée de PdT</u> Kiri Ile flottante de notre atelier	2 DÉCEMBRE Velouté de châtaignes <u>Colin rôti</u> <u>Penne</u> <u>Tome du Jura</u> Gâteau d'anniversaire <i>recette surprise !</i>	3 DÉCEMBRE Oeufs mimosa <u>Goulash</u> Boeuf paprika <u>Purée de carottes</u> <u>Pré Paillou</u> Kiwi
49	6 DÉCEMBRE <u>Accras de morue</u> Fromage blanc aux herbes <u>Veau Marengo</u> <u>Crumble de courge</u> Fromage blanc Clémentine	7 DÉCEMBRE <u>Salade orge et feta</u> Lasagnes chèvre épinards <u>Salade verte</u> <u>Tome de Savoie</u> Pomme au four	8 DÉCEMBRE <u>Chou blanc</u> et raisin <u>Steack haché</u> <u>Coquillettes</u> <u>Saint-Nectaire</u> au lait pasteurisé <u>Sablé breton</u> de notre atelier	9 DÉCEMBRE Feuilleté au fromage <u>Colin</u> en papillote <u>Carottes et petits pois</u> Pana cotta Poire	10 DÉCEMBRE <u>Crème de poireaux</u> Tajine de poulet <u>Petits légumes</u> <u>Tome des Pyrénées</u> banane
50	13 DÉCEMBRE <u>Salade de betteraves</u> <u>Porc grillé</u> aux herbes <u>Chou-fleur persillé</u> Bleu crémeux Pomme	14 DÉCEMBRE <u>Carottes râpées</u> Dinde braisée Macaronis <u>Comté râpé</u> Cookie de notre atelier	15 DÉCEMBRE <u>Pommes de terre</u> au hareng Omelette aux champignons <u>Haricots verts</u> <u>Yaourt</u> Poire	16 DÉCEMBRE <u>Coleslaw</u> <u>Colin meunière</u> <u>Fondue de poireaux</u> Kiri chèvre Crème au chocolat	17 DÉCEMBRE MENU DE NOËL PROPOSÉ PAR LES ENFANTS !

CARTE BLANCHE C'EST ...

- + DE 50% de produits sous signe de qualité EGALIM
 - + DE 20% de produits **BIO**
 - + DE 20% de produits **régionaux**
- ou **labellisés** AOC, label Rouge, Pêche durable MSC, Commerce équitable, etc



LA CANTINE DURABLE ET SAVOUREUSE !

Une CUISINE ARTISANALE qui n'a rien à cacher.

VIANDES 100% FRANÇAISES, poissons régionaux ou issus de la pêche durable. Œufs plein air, fin des barquettes plastique... et bien d'autres au prix juste !

