



Menus cantine & ALSH du 1er novembre au 2 décembre 2016



	du 1er au 4 novembre	du 7 au 11 novembre	du 14 au 18 novembre	du 21 au 25 novembre	du 28 novembre au 2 décembre	
Lundi		Potage au butternut Sauté de porc à la moutarde Penne Leerdammer Kiwi	Salade de tomates Cordon bleu petits pois carottes Crème dessert chocolat	Potage à la carotte omelette sauce tomate Coquillettes Tomme noire Fruit	Tomates vinaigrette Saucisses de strasbourg Lentilles Yaourt	
Mardi	Férialé		Terrine de campagne Aiguillettes de poulet au curry Courgettes sautées Saint Paulin Clémentine	Potage au panais Escalope de porc à la crème Pâtes Port salut Fruit	Betteraves Sauté de bœuf Frites Fromage blanc aux fruits	Potage au potimarron Rôti de dinde Gratin de légumes Emmental Fruit de saison
Mercredi (en ALSH)	Quiche lorraine Rôti de veau à la crème Riz Emmental Fruit	Concombres et betteraves Poisson Gratin de légumes Tarte aux pommes	Salade verte au fromage Bœuf bourguignon Purée Compote madeleine	Friand au fromage Sauté de porc aux pommes Gratin de carottes Gouda Fruit de saison	Salade pommes de terre fromage Rôti de veau forestier Poêlée de légumes Salade de fruits Biscuit	
Jeudi	Salade de tomates Steak haché sauce brune Pommes de terre Crème dessert	Carottes râpées Boulettes d'agneau aux champignons Frites Crème dessert	Potage aux légumes Poisson meunière Ratatouille Edam Pomme	Salade verte mozzarella Couscous maison Yaourt bio	Salade verte œuf dur Pâtes à la bolognaise Crème dessert vanille	
Vendredi	Potage à la courgette Poisson meunière Haricots verts Kiri Fruit	Férialé		Céleris râpés Blanquette de dinde Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits	Saucisson Poisson sauce hollandaise Haricots verts Vache qui rit Clémentine	Carottes râpées Poisson au beurre blanc Pommes de terre vapeur Eclair au chocolat

Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Label "Bleu Blanc Cœur"

Viande d'origine française

*Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.

