

ANNÉE SCOLAIRE 2020 - 2021 / 2ème période du 8 novembre au 17 décembre

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
45	8 NOVEMBRE	9 NOVEMBRE	10 NOVEMBRE	11 NOVEMBRE	12 NOVEMBRE
	Chou rouge vinaigrette Sauté de canard (VF) Bouquetière de légumes P'tit Louis Liégeois chocolat	Salade Alaska bio Boul'boeuf sauce tomate Frites Cancoillotte (PR) Compote de fruits	Salade Balaton Petites saucisses (VF) Purée de pois cassés Emmental Fruit de saison	FÉRIÉ	Salade Niçoise Beignets de poisson Poêlée de brocolis Chantaillou Fruit de saison
46	15 NOVEMBRE	16 NOVEMBRE	17 NOVEMBRE	18 NOVEMBRE	19 NOVEMBRE
	Salade Waldorf bio Sauté de veau Marengo (VF) Riz créole St Nectaire Yaourt aux fruits	Repas végétarien Potage Menu fromage Choux-fleurs au gratin Riz au lait Gâteau sec	Salade verte Hachis Parmentier (VF) Petits Suisses Pâtisserie maison	Betteraves rouges bio Cœur de filet de merlu Coquillettes au beurre Boursin Fruit de saison	Salade des Fjords Cordon bleu Petits pois carottes Brie Cubes de fruits au sirop
47	22 NOVEMBRE	23 NOVEMBRE	24 NOVEMBRE	25 NOVEMBRE	26 NOVEMBRE
	Macédoine de légumes Filet poulet Sce cancoillotte (VF) Pommes noisette St Paulin Crème dessert vanille	Salade Piémontaise Macreuse mijotée (VF) Carottes bio au jus Tartare ail/ F. herbes Fruit de saison	Céleri rémoulade bio Normandin de veau Papillons au beurre Camembert Compote de fruits	Salade d'endives Choucroute garnie Rochais Tarte Alsacienne	Pâté de foie / Cornichon Brochette de poisson panée Purée de courgette Samos Fruit de saison
48	29 NOVEMBRE	30 NOVEMBRE	1er DÉCEMBRE	2 DÉCEMBRE	3 DÉCEMBRE
	Carottes râpées bio Spaghetti Bolognaise (VF) Fromage blanc aux fruits Gâteau sec	Salade Côte-Ouest Filet de porc (VF) Flageolets verts Leerdammer Fruit de saison	Salade Celtique Poisson frais du jour Riz Pilaf Six de Savoie Mousse chocolat	Repas végétarien Salade de saison Omelette au fromage Pommes Röstis Petits Suisses Compote de fruits	Salade Carbonara Rôti de dinde (VF) Poêlée Maraichère Bûche du Pilat Fruit de saison
49	6 DÉCEMBRE	7 DÉCEMBRE	8 DÉCEMBRE	9 DÉCEMBRE	10 DÉCEMBRE
	Chou blanc au comté Pilon de poulet (VF) Frites Cancoillotte (PR) Flan chocolat	Risoni au thon Poisson blanc Emmental Epinards à la crème Chanteneige Fruit de saison	Repas végétarien Crudités Lentilles corail / Lait de coco Carottes / Courgettes Riz Complet VQR / Compote de fruits	Salade du Pêcheur Sauté de bœuf (VF) Ch de Bruxelles / Carottes Camembert Fruit de saison	Salade de saison Hachis Franc-Comtois Yaourt nature Île flottante
50	13 DÉCEMBRE	14 DÉCEMBRE	15 DÉCEMBRE	16 DÉCEMBRE	17 DÉCEMBRE
	Duo Carottes / Céleri Blanquette de veau (VF) Riz créole Port Salut Yaourt arôme	Terrine de légumes Saucisse fumée (VF) Lentilles vertes Rondelé ail / F. herbes Cubes de fruits au sirop	Betteraves rouges bio Steak haché (VF) Purée maison P'tit Filou Fruit de saison	Salade Parisienne Poisson pané / Citron Brocolis fleurettes St Moret Crème dessert Praliné	REPAS DE NOËL
Du 18/12 au 02/01	VACANCES DE NOËL				