

Menu du mois de Novembre				Asnières	Elémentaire
					Vendredi 1
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Jeudi 7	Vendredi 8
Soupe de pois cassés et dés de cantal AOP Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate Carottes BIO Fruit au choix Pain de tradition	Salade verte croûtons maïs vinaigrette moutarde Poisson meunière frais Purée de pommes de terre du chef (pdt locale) Yaourt nature sucré BIO Pain de tradition	Carottes râpées Céleri râpé vinaigrette moutarde Poulet rôti LBR au jus Frites Fromage blanc Sucre roux Confiture de fraises Pain de tradition	**Repas Végétarien**Amuse-bouche:houmous de pois chiche** Potage andalou Couscous boulettes au soja Yaourt nature sucré BIO Pain de tradition		Chou chinois Emincé d'endives dés de mimolette vinaigrette à l'échalote Pavé de hoki sauce à l'oseille Haricots verts persillés Purée de pommes locales et ananas du chef Brisures de spéculoos Pain de tradition
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Jeudi 14	Vendredi 15
	Potage de poireaux et pommes de terre Emmental râpé Sauté d'agneau sauce marocaine Ratatouille à la niçoise Fruit au choix Pain de tradition	**Repas Végétarien** Salade iceberg croûtons dés de mimolette vinaigrette moutarde Omelette BIO Pommes noisette Compote de pommes allégée en sucre Compote de pommes et bananes allégée en sucre Pain de tradition	Potage cultivateur et mozzarella Boulette de mouton au jus Chou fleur et riz Poire de producteur local Pain de tradition		Carottes râpées BIO Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Pavé de colin sauce mandarine Pennes BIO Yaourt nature BIO Pain de tradition
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade croquante de pommes et oranges Salade verte vinaigrette aux herbes Pavé de merlu sauce citron Haricots verts et blé Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice Pain de tradition	Velouté Dubarry (chou fleur) et bûche mélangée Sauté de veau LBR aux olives Boulgour Fruit au choix Pain de tradition	**Repas végétarien** Gratin de pâtes BIO, brocolis BIO cheddar et mozzarella Pointe de Brie Pont l'Evêque AOP Fruit au choix Pain de tradition	Emincé d'endives Chou rouge vinaigrette moutarde Saucisse de Strasbourg* Lentilles locales mijotées Flan au chocolat Flan à la vanille Pain de tradition <i>*Francfort de volaille</i>		Potage de légumes aux vermicelles et mozzarella Poisson pané frais Carottes fraîches au persil Fruit au choix Pain de tradition
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Jeudi 28	Vendredi 29
Sauté de boeuf charolais sauce tomate Haricots verts et semoule Coulommiers Camembert Pomme de producteur local Pain de tradition	**Repas végétarien** Salade verte Chou chinois vinaigrette moutarde Riz BIO et légumes aux épices Fromage blanc BIO Pain de tradition	Soupe de lentilles au cumin Pavé de merlu sauce estragon Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Yaourt nature sucré BIO Pain de tradition	*** Mission anti-gaspi**Les pas pareilles moelleux figue** Emincé d'endives BIO et mozzarella vinaigrette moutarde à l'ancienne Bolognaise de boeuf charolais VEG - ANIM - SAUCE AUX 3 FROMAGES Penne rigate Moelleux pomme cannelle et figue du chef (farine locale) Pain de tradition		Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes) et dés de cantal AOP Pavé de hoki sauce berycy (persil, échalote) Jardinière de légumes et pommes de terre lamelles Fruit au choix Pain de tradition

Menu du mois de Novembre				Asnières	Maternelle
					Vendredi 1
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7		Vendredi 8
Soupe de pois cassés et dés de cantal AOP Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate Carottes BIO Fruit au choix Pain de tradition	Salade verte maïs vinaigrette moutarde Poisson meunière frais Purée de pommes de terre du chef (pdt locale) Yaourt nature sucré BIO Pain de tradition	Carottes râpées vinaigrette moutarde Poulet rôti LBR au jus Frites Fromage blanc Confiture de fraises Pain de tradition	**Repas Végétarien** Potage andalou Couscous boulettes au soja Yaourt nature sucré BIO Pain de tradition		Chou chinois dés de mimolette vinaigrette à l'échalote Pavé de hoki sauce à l'oseille Haricots verts persillés Purée de pommes locales et ananas du chef Pain de tradition
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14		Vendredi 15
	Potage de poireaux et pommes de terre Emmental râpé Sauté d'agneau sauce marocaine Ratatouille à la niçoise Fruit Pain de tradition	**Repas Végétarien** Salade iceberg dés de mimolette vinaigrette moutarde Omelette BIO Pommes noisette Compote de pommes allégée en sucre Pain de tradition	Potage cultivateur et mozzarella Boulette de mouton au jus Chou fleur et riz Poire de producteur local Pain de tradition		Carottes râpées BIO Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Pavé de colin sauce mandarine Pennes BIO Yaourt nature BIO Pain de tradition
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21		Vendredi 22
Salade croquante de pommes et oranges vinaigrette aux herbes Pavé de merlu sauce citron Haricots verts et blé Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice Pain de tradition	Velouté Dubarry (chou fleur) et bûche mélangée Sauté de veau LBR aux olives Bulgour Fruit Pain de tradition	**Repas végétarien** Gratin de pâtes BIO, brocolis BIO cheddar et mozzarella Pointe de Brie Fruit Pain de tradition	Emincé d'endives vinaigrette moutarde Saucisse de Strasbourg* Lentilles locales mijotées Flan au chocolat Pain de tradition <i>*Francfort de volaille</i>		Potage de légumes aux vermicelles et mozzarella Poisson pané frais Carottes fraîches au persil Fruit Pain de tradition
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28		Vendredi 29
Sauté de boeuf charolais sauce tomate Haricots verts et semoule Coulommiers Pomme de producteur local Pain de tradition	**Repas végétarien** Salade verte vinaigrette moutarde Riz BIO et légumes aux épices Fromage blanc BIO Pain de tradition	Soupe de lentilles au cumin Pavé de merlu sauce estragon Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Yaourt nature sucré BIO Pain de tradition	*** Mission anti-gaspi**Les pas pareilles moelleux figue** Emincé d'endives BIO et mozzarella vinaigrette moutarde à l'ancienne Bolognaise de boeuf charolais Penne rigate Moelleux pomme cannelle et figue du chef (farine locale) Pain de tradition		Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes) et dés de cantal AOP Pavé de hoki sauce berycy (persil, échalote) Jardinière de légumes et pommes de terre lamelles Fruit Pain de tradition