

Menu du mois de Novembre					Asnières	Elémentaire
<p><b>Lundi 2</b></p> <p>Potage de haricots blancs Emmental râpé Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate Boulogn BIO Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p><b>Mardi 3</b></p> <p>Salade verte BIO maïs Beignet de poisson et quartier de citron Purée d'épinards et pommes de terre Petit suisse nature BIO Pain de tradition</p>	<p><b>Mercredi 4</b></p> <p>Potage andalou et dés de cantal AOP Poulet rôti LR au jus Frites au four Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p><b>Jeudi 5</b></p> <p><b>**Menu végétarien**</b> Carottes râpées Pomelos et sucre Couscous aux légumes Yaourt nature BIO Pain de tradition</p>	<p><b>Vendredi 6</b></p> <p>Céleri râpé Emincé d'endives et thon vinaigrette à la ciboulette Pavé de hoki sauce à l'oseille Haricots verts persillés Fusilli et dés d'emmental Purée de pommes Coupelle de purée de pommes et fraises Pain de tradition</p>		
<p><b>Lundi 9</b></p> <p><b>**Menu végétarien**</b> Chou chinois Salade iceberg dés de mimolette vinaigrette à l'échalote Omelette BIO Riz aux petits légumes Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat</p>	<p><b>Mardi 10</b></p> <p>Potage de poireaux et pommes de terre et dés de cantal AOP Sauté d'agneau sauce marocaine Semoule Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p><b>Mercredi 11</b></p>	<p><b>Jeudi 12</b></p> <p>Crêpe au fromage Crêpe aux champignons Boulettes au mouton et leur jus Ratatouille à la provençale Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p><b>Vendredi 13</b></p> <p><b>**Les Pas pareilles**</b> Carottes râpées BIO Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Pavé de merlu sauce citron Coquillettes BIO Mousseline de carotte, orange, gingembre Yaourt nature BIO Pain de tradition</p>		
<p><b>Lundi 16</b></p> <p>Salade croquante de pommes et oranges Salade verte et fromage de brebis vinaigrette aux herbes Pavé de colin sauce mandarine Haricots verts au jus de légumes Blé Compote de pommes et vanille allégée en sucre Compote de pommes et bananes allégée en sucre Pain de tradition</p>	<p><b>Mardi 17</b></p> <p>Sauté de veau LR aux olives Boulogn Camembert Pont l'Evêque AOP Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p><b>Mercredi 18</b></p> <p><b>**Menu végétarien**</b> Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt) Emmental râpé Gratin de pâtes BIO, brocolis BIO cheddar et mozzarella Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p><b>Jeudi 19</b></p> <p>Céleri rémoulade BIO Echine demi sel* Haricots blancs coco sauce tomate Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille Pain de tradition <i>*Jambon de dinde LR</i></p>	<p><b>Vendredi 20</b></p> <p>Potage de légumes aux vermicelles et mozzarella Poisson pané frais et quartier de citron Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre) Fruit au choix Pain de tradition</p>		
<p><b>Lundi 23</b></p> <p>Nuggets de poulet Purée de potiron et pommes de terre Coulommiers Pointe de Brie Pomme de producteur local Pain de tradition</p>	<p><b>Mardi 24</b></p> <p><b>**Menu végétarien**</b> Salade verte Chou chinois vinaigrette moutarde Curry de légumes et pommes de terre Petit suisse nature BIO Pain de tradition</p>	<p><b>Mercredi 25</b></p> <p>Soupe de lentilles au cumin Pavé de merlu PDU sauce estragon Petits pois mijotés Riz Yaourt nature BIO Pain de tradition</p>	<p><b>Jeudi 26</b></p> <p>Carottes râpées BIO et dés de cantal AOP vinaigrette moutarde à l'ancienne Bolognaise de boeuf charolais Penne rigate Gâteau au fromage blanc du chef (farine locale) Pain de tradition</p>	<p><b>Vendredi 27</b></p> <p><b>**Amuse bouche: radis noir**</b> Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes) Emmental râpé Pavé de hoki sauce berycy (persil, échalote) Haricots verts BIO au jus de légumes Blé BIO Fruit au choix Pain de tradition</p>		
<p><b>Lundi 30</b></p> <p>Salade verte BIO vinaigrette moutarde Goulash de boeuf charolais (paprika, tomate) Semoule Yaourt nature BIO Pain de tradition</p>						