

Menu du mois de Novembre					Saint-Mandé					Elémentaire				
Lundi 1		Mardi 2		Mercredi 3		Jeudi 4		Vendredi 5						
		<p>** Vacances scolaires ** Saucisse chipolatas* Lentilles locales mijotées Petit fromage frais sucré Fromage blanc nature Yaourt nature Fruit BIO <i>*Pavé de merlu PMD sauce normande (champignon, crème fraîche)</i></p>		<p>** Vacances scolaires ** Repas Végétarien ** Carottes râpées BIO Couscous de légumes et semoule Lacté saveur vanille Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat</p>		<p>** Vacances scolaires ** Velouté de potiron et mozzarella Filet de colin d'Alaska pané frais Chou fleur BIO en gratin Fruit BIO au choix</p>		<p>** Vacances scolaires ** Endives BIO et dés d'emmental vinaigrette moutarde Sauté de boeuf LR sauce poivrée (oignon, carotte, vinaigre, herbes) Boullgour BIO Compote de pommes et bananes allégée en sucre Compote de pommes allégée en sucre Compote de pommes et fraises allégée en sucre <i>*Boulettes de soja sauce tomate</i></p>						
Lundi 8		Mardi 9		Mercredi 10		Jeudi 11		Vendredi 12						
<p>Pavé de merlu PMD sauce au curry Bouquet de légumes BIO (chou fleur, brocoli et carotte) et semoule BIO Pointe de Brie Fruit BIO au choix</p>		<p>Radis roses et beurre Salade verte et maïs aux herbes vinaigrette moutarde Rôti de boeuf LR Jus de rôti Haricots verts BIO et riz BIO Yaourt nature de Sigy LCL <i>*Pané moelleux au gouda</i></p>		<p>Raclette * (jambon LR, saucisson à l'ail et sec) Salade verte Yaourt BIO nature Yaourt BIO brassé à la vanille Yaourt BIO aromatisé framboise Purée de pommes locales à la cannelle du chef <i>*PDT BIO façon raclette</i></p>				<p>** Repas Végétarien ** Salade de mâche et betteraves rouges Chou chinois vinaigrette balsamique Omelette BIO Ratatouille niçoise et pâtes Emmental râpé Tarte au flan</p>						
Lundi 15		Mardi 16		Mercredi 17		Jeudi 18		Vendredi 19						
<p>** Repas Végétarien ** Pomelos et sucre Quenelle nature sauce tomate Riz BIO Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel Lacté saveur chocolat</p>		<p>Chou blanc BIO Chou rouge BIO dés de mimolette Emincé de dinde LR au caramel Semoule BIO Compote de poires allégée en sucre <i>*Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i></p>		<p>Potage de légumes variés BIO et mozzarella Sauté de veau BIO sauce façon grand mère Brocolis Fruit BIO au choix <i>*Filet de colin d'Alaska PMD à la crème aux herbes</i></p>		<p>** Mission anti-gaspi : Fête foraine ** Les pas pareilles ** Salade d'édamame semoule carotte, vinaigrette à l'abricot sec et dés d'emmental Hot dog* Chips Assiette de fruits BIO <i>*Crispidor à l'emmental</i></p>		<p>Pavé de colin d'Alaska PMD sauce curry Haricots verts et pâtes Edam Mimolette Bûche mélangée Poire BIO de producteur local</p>						
Lundi 22		Mardi 23		Mercredi 24		Jeudi 25		Vendredi 26						
<p>** Repas Végétarien ** Endives BIO vinaigrette gourmande à la carotte Dahl de lentilles corails et riz BIO Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille Lacté saveur vanille nappé caramel</p>		<p>Emincé de thon sauce armoricaine Purée d'épinard BIO (pdt fraîches) Petit fromage frais aux fruits Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé Fruit BIO</p>		<p>Céleri rémoulade BIO et dés de cantal AOP Rôti de boeuf LR Jus de rôti Ketchup Frites Purée de pommes BIO Coupelle de purée de pommes et abricots BIO Purée de pommes pêches BIO <i>*Boulettes de flageolets BIO</i></p>		<p>** Amuse-bouche : Purée de pommes à la fleur d'oranger ** Chou blanc BIO Salade verte BIO et dés d'emmental vinaigrette moutarde Cordon bleu de volaille Haricots verts et blé Cake au Curcuma du chef (farine locale) <i>*Meunière colin d'Alaska frais</i></p>		<p>Emincé de porc forestière (champignons) Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Boullgour Coulommiers Fruit BIO au choix <i>*Pavé de colin d'Alaska PMD sauce potiron crémée</i></p>						
Lundi 29		Mardi 30												
<p>Salade verte BIO aux pommes et oranges BIO vinaigrette moutarde Sauté de boeuf LR sauce niçoise Semoule BIO Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille Lacté saveur chocolat <i>*Boulettes de soja sauce provençale</i></p>		<p>Filet de merlu PMD sauce champignons Carottes BIO et lentilles mijotées BIO Fromage blanc nature Yaourt nature Petit fromage frais sucré Fruit BIO</p>												