

Menu du mois de Novembre					Saint-Mandé					Maternelle				
<b>Lundi 1</b>		<b>Mardi 2</b>		<b>Mercredi 3</b>		<b>Jeudi 4</b>		<b>Vendredi 5</b>						
		<p><b>** Vacances scolaires **</b> Saucisse chipolatas* Lentilles locales mijotées Petit fromage frais sucré Fruit BIO <i>*Pavé de merlu PMD sauce normande (champignon, crème fraîche)</i></p>		<p><b>** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **</b> Carottes râpées BIO Couscous de légumes et semoule Lacté saveur vanille</p>		<p><b>** Vacances scolaires **</b> Velouté de potiron et mozzarella Filet de colin d'Alaska pané frais Chou fleur BIO en gratin Fruit BIO</p>		<p><b>** Vacances scolaires **</b> 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 <i>*Boulettes de soja sauce tomate</i></p>						
<b>Lundi 8</b>		<b>Mardi 9</b>		<b>Mercredi 10</b>		<b>Jeudi 11</b>		<b>Vendredi 12</b>						
<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</p>		<p>Radis roses et beurre 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 Purée de pommes locales à la cannelle du chef <i>*PDT BIO façon raclette</i></p>				<p><b>** Repas Végétarien **</b> Salade de mâche et betteraves rouges vinaigrette balsamique Omelette BIO Ratatouille niçoise et pâtes Emmental râpé Tarte au flan</p>						
<b>Lundi 15</b>		<b>Mardi 16</b>		<b>Mercredi 17</b>		<b>Jeudi 18</b>		<b>Vendredi 19</b>						
<p><b>** Repas Végétarien **</b> Pomelos et sucre Quenelle nature sauce tomate Riz BIO Crème dessert à la vanille</p>		<p>Chou blanc 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 <i>*Filet de colin d'Alaska PMD à la crème aux herbes</i></p>		<p><b>** Mission anti-gaspi : Fête foraine ** Les pas pareilles **</b> 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 Poire BIO de producteur local</p>						
<b>Lundi 22</b>		<b>Mardi 23</b>		<b>Mercredi 24</b>		<b>Jeudi 25</b>		<b>Vendredi 26</b>						
<p><b>** Repas Végétarien **</b> Endives BIO vinaigrette gourmande à la carotte Dahl de lentilles corails et riz BIO Lacté saveur chocolat</p>		<p>Emincé de thon sauce armoicaine Purée d'épinard BIO (pdt fraîches) Petit fromage frais aux fruits 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 <i>*Boulettes de flageolets BIO</i></p>		<p>Chou blanc BIO et dés d'emmental Meunière colin d'Alaska frais Haricots verts et blé Cake au Curcuma du chef (farine locale)</p>		<p>Emincé de porc forestiere (champignons) Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Boullgour Coulommiers Fruit BIO <i>*Pavé de colin d'Alaska PMD sauce potiron crémée</i></p>						
<b>Lundi 29</b>		<b>Mardi 30</b>												
<p>Salade verte BIO aux pommes et oranges BIO vinaigrette moutarde Sauté de boeuf LR sauce niçoise Semoule BIO Crème dessert au caramel <i>*Boulettes de soja sauce provençale</i></p>		<p>Filet de merlu PMD sauce champignons Carottes BIO et lentilles mijotées BIO Fromage blanc nature Fruit BIO</p>												