




















Semaine du 4 novembre au 8 novembre 2024

Fournisseurs : Légumes bio « La Chouette Isop » - Viande boucherie « Dumontoux »

* Menu végétarien	LUNDI	MARDI	* JEUDI	VENDREDI
<i>Entrées</i>	Friand au fromage	Velouté de butternut carotte et curry 	Macédoine sauce cocktail 	Salade de carottes aux dés de mimolette au cumin 
<i>Viandes</i>	Rougail de saucisses 	Carbonara (oignons, lard, parmesan) 	/	Blanquette de poisson 
<i>Légumes</i>	Boulgour pilaf aux légumes 	Spaghetti	Gratin Briand 	Poêlée d'haricots plats et fèves 
<i>Desserts</i>	Mousse au chocolat 	Œuf sucré (fromage blanc + abricot) 	Carpaccio d'ananas frais 	Cakes aux noisettes 













Semaine du 11 novembre au 15 novembre 2024

* menu végétarien

* menu végétarien	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
<i>Entrées</i>	F	½ avocat sauce cocktail 	Jeune pousse d'épinard et œuf poché	Céleri rémoulade aux pommes 
<i>Viandes</i>	E	Tajine de veau aux pruneaux et amandes 	/	Filet meunière au thym
<i>Légumes</i>	R I	Pommes de terre vapeur 	Riz pilaf végétarien (patate douce, petits pois, épice)	Purée de patates douce, carottes, petits pois
<i>Desserts</i>	E	Formage clémentine 	Yaourt au lait de soja	Entremet à la pistache 











Semaine du 18 novembre au 22 novembre 2024

* menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Salade de brocolis mayo au parmesan 	Tarte fine poireaux lardons 	Velouté de panais rôti à l'ail et crème 	Salade de betterave cru et carottes 
Viandes	Bolognaise 	Bœuf Bourguignon 		Moules au chorizo doux 
Légumes	Crozets	Poêlée de haricots beurre 	Gratin de légumes aux céréales 	Patatoes
Desserts	Entremet vanille et spéculos 	Salade de fruits agrumes 	Crème caramel au beurre salé 	Gaufre au sucre glace

Semaine du 25 novembre au 29 novembre 2024











* menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Duo de salades	Œuf dur mayonnaise 	Cocktail de surimi/ananas sauce fromage blanc 	Assortiment de saucissons
Viandes	Raclette charcuterie 	Mijoté de porc au chorizo doux 	Omelette au fromage 	Beignet de calamar à la romaine
Légumes	Pommes de terre 	Flageolets	Légumes à la piperade 	Purée de courge 
Desserts	Compotée de fruits 	Brassé au sucre + barquette aux fraises	Smoothie au lait d'amande 	Fruit pomme/poire

Cantine scolaire
NOUIC

Semaine du 2 décembre au 6 décembre 2024








* menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI*	VENDREDI
Entrées	Maquereau sauce moutarde	Salade de cervelas au riz rouge 	Crêpe aux champignons 	Pâté marmite
Viandes	Petit salé 	Boulette de bœuf à l'indienne 	Bolognaise de légumes 	Lasagnes aux poireaux et au saumon 
Légumes	Lentilles vertes 	Chou kale 	Purée de polenta aux amandes 	/
Desserts	Amandine poire chocolat 	Fromage blanc à la crème de châtaigne	Compote pomme/fraise	Fruit Kiwi jaune














Cantine scolaire
NOUIC

Semaine du 9 décembre au 13 décembre 2024

* menu végétarien

	LUNDI	MARDI	* JEUDI	VENDREDI
Entrées	Tartine de radis noir au beurre salé 	Potage de légumes vermicelle 	Clafoutis au curry fromage blanc brocolis'	Mélange de salade à l'emmental 
Viandes	Navarin d'agneau 	Burger au filet de poulet 	/	Hachis parmentier au butternut et poisson 
Légumes	Petits pois carottes frais	Chips de légumes	Pommes de terre à l'ail et persil 	/
Desserts	Petit Suisse Roulé aux fruits	Clémentine	Raisin sans pépin	Crème choco noisette

Semaine du 16 décembre au 20 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	Repas de Noël VENDREDI
<i>Entrées</i>	Asperge sauce mousseline 	Duo de céleri/carotte 	Taboulé (citron menthe légumes) 	Escargots feuilletés au pesto et jambon fumé/salade 
<i>Viandes</i>	Rôti de dinde au lait et au thym 	Potée à la saucisse de Morteau 	/	Boudin blanc sauce suprême 
<i>Légumes</i>	Fondue de poireaux et boulgour 	Pommes de terre/pruneaux 	Crêpe (feuille de brick) façon pizza 	Tagliatelles fraîches aux châtaignes 
<i>Desserts</i>	Ile flottante à la crème anglaise	Yaourt mixé au fruit 	Poire au chocolat fondu 	Fromage + Dessert de Noël