

**Légende**

- Issu de l'agriculture biologique
- Origine France Garantie
- Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Issu du commerce équitable
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

**Composition des plats (\*)**

01 Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis  
 05 Salade Berlinoise : choux blancs, cubes d'emmental, cubes de jambon de volaille  
 09 Potage de légumes : carottes, poireaux, céleri rave et branches, choux fleurs, navets, haricots et petits pois  
 20 Velouté Du Barry : choux fleurs et pommes de terre  
 21 Parmentier de légumes : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, sauce soja et moutarde

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| <p>Lundi 28/11</p> <p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>Escalope volaille sauce Forestière<br/>                 Pommes lamelles<br/>                 Gouda<br/>                 Compote de fruits</p> | <p>Mardi 29/11</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p><b>Filet de Hoki MSC</b></p> <p>Petits pois / carottes</p> <p><b>Yaourt arôme BIO</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> | <p>Mercredi 30/11</p> <p>Macédoine</p> <p>Boulette d'agneau à la tomate<br/>                 Courgettes<br/>                 Emmental<br/>                 Tarte au citron</p> | <p>Jeudi 1</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Roti de dinde au jus</p> <p>* Trio de légumes</p> <p><b>Munster AOP</b></p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> | <p>Vendredi 2</p> <p><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p>Quenelles nature</p> <p><b>Riz BIO</b></p> <p>Camembert</p> <p>Compote de fruits</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> |
|--|---|--|---|---|

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| <p>Lundi 5</p> <p>* <b>Salade Berlinoise</b></p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Blé aux petits légumes<br/>                 Brie</p> <p><b>Compote de pommes BIO</b></p> | <p>Mardi 6</p> <p>Salade verte</p> <p><b>Spaghettis BIO</b></p> <p>à la bolognaise végétarienne<br/>                 Petit suisse</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> | <p>Mercredi 7</p> <p>Taboulé</p> <p>Haut de cuisse de poulet</p> <p><b>Haricots verts BIO</b></p> <p>Petit moulé AFH</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> | <p>Jeudi 8</p> <p><b>Betteraves rouges</b></p> <p><b>Dos de colin MSC</b></p> <p><b>Purée de potiron</b></p> <p>Tomme noire<br/>                 Donut chocolat</p> | <p>Vendredi 9</p> <p>* Potage de légumes</p> <p><b>Saute de veau aux olives</b></p> <p>Frites</p> <p><b>From. blanc BIO local</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> |
|--|---|--|---|---|

|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| <p>Lundi 12</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p><b>Sauté de porc IGP BFC</b></p> <p>sauté de dinde<br/>                 Haricots verts<br/>                 Coulommiers</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> | <p>Mardi 13</p> <p><b>Salade d'endives</b></p> <p><b>Couscous BIO</b></p> <p>aux légumes<br/>                 Tomme blanche</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> | <p>Mercredi 14</p> <p><b>Chou rouge en salade</b></p> <p>Rosbif au jus</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p><b>Saint Môret BIO</b></p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Jeudi 15</p> <p><b>MENU FESTIF DE FIN D'ANNEE</b></p> | <p>Vendredi 16</p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Médailillon de merlu MSC</b></p> <p>Riz</p> <p>Yaourt arôme</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> |
|---|---|---|--|--|

|   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| <p>Lundi 19</p> <p><b>Betteraves râpées</b></p> <p>Roti de dinde au jus</p> <p><b>Coquillettes BIO</b></p> <p>Bûche du Pilat<br/>                 Ananas au sirop</p> | <p>Mardi 20</p> <p>* <b>Velouté Du Barry</b></p> <p>Steak haché</p> <p>Petits pois / carottes<br/>                 Brie</p> <p>Tarte compote et pommes</p> | <p>Mercredi 21</p> <p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>* Parmentier de légumes<br/>                 Fromage blanc</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> | <p>Jeudi 22</p> <p>Salade d'haricots beurre</p> <p>Curry d'agneau</p> <p>Flageolets<br/> <b>Cancoillotte</b><br/>                 Crème vanille</p> | <p>Vendredi 23</p> <p>Roulé de surimi</p> <p>Tresse de volaille</p> <p>Salade verte<br/>                 Babybel</p> <p>Clémentines et papillotes</p> |
|---|--|---|---|---|

|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
| <p>Lundi 26</p> <p><b>Duo de choux</b></p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p><b>Torsades BIO</b></p> <p><b>Morbier AOP</b></p> <p>Compote de fruits</p> | <p>Mardi 27</p> <p><b>Endives et noix</b></p> <p>Œufs durs</p> <p><b>Gratin de choux fleurs</b></p> <p>Petit suisse<br/>                 Ile flottante</p> | <p>Mercredi 28</p> <p>Salade de <b>riz</b></p> <p>Pané de blé emmental épinards</p> <p><b>Duo de carottes / creme</b></p> <p>Mme Loïk</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> | <p>Jeudi 29</p> <p>Taboulé</p> <p><b>Pépites meunières de Hoki MSC</b></p> <p><b>Haricots verts BIO</b></p> <p>Edam</p> <p>Gateau au fromage blanc</p> | <p>Vendredi 30</p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte<br/>                 Yaourt nature</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> |
|--|--|---|--|---|

Semaine 1 vacances scolaires

Semaine 2 vacances scolaires

**PAIN BIO tous les jours**  
 Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine France

