

Self CARRAZ

Lundi 28/11	Mardi 29/11	Mercredi 30/11	Jeudi 1	Vendredi 2
<p>Céleri rémoulade </p> <p>ou Macedoine de légumes</p> <p>Escalope volaille</p> <p>sauce Forestière</p> <p>Pommes lamelles</p> <p>Gouda</p> <p>ou Chantailou</p> <p>Compote de fruits</p> <p>au choix</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>ou rosette (porc)</p> <p>Filet de Hoki MSC </p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Yaourt arôme BIO </p> <p>ou autre laitage au choix</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p>		<p>Feuilleté au fromage</p> <p>ou crêpe au fromage</p> <p>Roti de dinde au jus</p> <p>* Trio de légumes </p> <p>Munster AOP </p> <p>ou cancoillotte </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>ou autre fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO </p> <p>ou radis beurre</p> <p>Quenelles nature</p> <p>Riz BIO </p> <p>Camembert</p> <p>ou Tomme blanche</p> <p>Compote de fruits</p> <p>au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<p>* Salade Berlinoise </p> <p>ou salade d'haricot beurre</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Brie</p> <p>ou Tartare</p> <p>Compote de pommes BIO </p> <p>ou autre parfum au choix</p>	<p>Salade verte</p> <p>ou demi pomelos</p> <p>Spaghettis BIO </p> <p>à la bolognaise végétarienne</p> <p>Petit suisse</p> <p>ou Chavroux</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>		<p>Betteraves rouges </p> <p>ou poireaux vinaigrette</p> <p>Dos de colin MSC </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Tomme noire</p> <p>ou Yaourt nature</p> <p>Donut chocolat</p> <p>ou autre pâtisserie</p>	<p>* Potage de légumes</p> <p>Saute de veau aux olives </p> <p>Frites</p> <p>From. blanc BIO local </p> <p>ou Petit Moulé nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p>

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>ou taboulé</p> <p>Sauté de porc IGP BFC </p> <p>sauté de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers</p> <p>ou Vache Picon</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>ou céleri rémoulade</p> <p>Couscous BIO </p> <p>aux légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>ou Camembert</p> <p>Cocktail de fruits </p> <p>ou compote au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>		<p>MENU FESTIF DE FIN D'ANNEE</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>ou salade verte</p> <p>Médailillon de merlu MSC </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>ou autre laitage au choix</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>ou autre fruit au choix</p>

DU LUNDI 19/12		AU	VENDREDI 30/12/22	
		BONNES FETES DE FIN D'ANNEE		

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

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

Vacances scolaires

