










































Menu de la semaine

du 31 octobre au 04 novembre 2022

	Lundi 31 Menu Sans Viande	Mardi 01 Jour Férié	Mercredi 02	Jeudi 03 Menu Sans Viande	Vendredi 04
PAIN	Baguette  		Baguette  	Baguette  	Baguette  
ENTREE	Oeuf dur  mayonnaise		Potage de légumes  , croûtons, emmenthal 	Salade de chou rouge aux pommes	Carottes rapées 
PLAT	Dahl de lentilles corail  et riz 		Sauté de veau  basquaise	Tartiflette végétarienne (pommes de terre  	Pavé de hoki  à la crème
GARNITURE			Boulghour 		Riz bio  et butternut
FROMAGE	Mimolette			Fromage blanc nature  	Camembert  
DESSERT	Salade de fruits 		Poire  	Raisin blanc  	Eclair au chocolat
Goûter	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Lait 		Baguette   Pâte à tartiner  Yaourt à boire  	Brioche aux pépites de chocolat Clémentines	Baguette   Confiture de fraise  Banane  




















































 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Agriculture biologique  Produits locaux  Aide UE à destination des écoles – Produits laitiers






 Produit issu de la pêche durable "MSC" ALT Alternatif

Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France

Menu de la semaine

du 07 au 10 novembre 2022

	Lundi 07 Menu Sans Viande	Mardi 08 Menu Sans Viande	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11 Jour Férié
PAIN	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  	
ENTREE	Salade de betteraves  	Salade verte	Céleri   et pommes râpés 	Potage de légumes  et emmental râpé 	
PLAT	Raviolis  au tofu et au basilic		Émincé de boeuf  aux oignons	Dos de colin  à l'aneth	
GARNITURE		Riz cantonnais 	Carottes  braisées	Blé 	
FROMAGE	Saint-Paulin	Yaourt nature   	Kiri  		
DESSERT	Compote de pommes  	Raisin blanc  	Gâteau maison   au citron	Clémentines  	
Goûter	Baguette   Lait  Pâte à tartiner 	Baguette   Kiri   Compote de pommes   gourde	Baguette   Confiture de fraise   Poire  	Biscuit à la cuillère Lait 	





























































 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Agriculture biologique  Produits locaux  Label Rouge  Aide UE à destination des écoles – Produits laitiers

 Produit issu de la pêche durable "MSC" ALT Alternatif

Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France

Menu de la semaine

du 14 au 18 novembre 2022

	Lundi 14 Menu Sans Viande	Mardi 15 Journée Italienne	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
PAIN	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  
ENTREE	Potage de légumes  et emmental râpé 	Tartine à la mozzarella	Potage de butternut, patate douce et lait de coco		Crêpe au fromage
PLAT	Couscous aux boulettes de pois chiches 	Sauté de veau  aux herbes italiennes		Sauté de porc  forestière ALT : Sauté de poulet 	Filet meunière 
GARNITURE	Semoule  et ses légumes	Brocolis  à la parmesane	Gratin de tortis  et épinards 	Frites 	Haricots verts  persillés
FROMAGE	Fromage blanc   		Yaourt à la framboise  	Cantal  	
DESSERT		Tarte aux citron 	Raisin blanc  	Poire  	Orange  
Goûter	Baguette viennoise aux fruits secs   Yaourt à boire  	Baguette   Confiture d'abricot   Clémentines  	Baguette   Emmental   Compote de pommes   gourde	Lait  Madeleine aux pépites de chocolat 	Pain tranché aux graines de lin   Pâte à tartiner   Compote de pommes   gourde


















 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Agriculture biologique  Produits locaux  Label Rouge  Appellation d'Origine Protégée









 Aide UE à destination des écoles – Produits laitiers  Produit issu de la pêche durable "MSC" ALT Alternatif

Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France

Menu de la semaine

du 21 au 25 novembre 2022

	Lundi 21 Menu Sans Viande	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24 Menu Sans Viande	Vendredi 25
PAIN	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  
ENTREE	Salade de chou chinois 	Salade de mâche et maïs 	Taboulé (semoule )	Potage de légumes 	Carottes rapées 
PLAT	Hachis parmentier végétal à l'égrené de soja 	Dahl de lentilles  	Pilon de poulet mariné 	Sauté de boeuf  au curry	Dos de colin  à la ciboulette
GARNITURE	Purée de pommes de terre 	Riz 	Chou-fleur  persillé	Macaronis  au beurre	Épinards  et pommes de terre  
FROMAGE	Comté  	Tomme blanche	Brie  	Fromage blanc nature  	Saint-Nectaire  
DESSERT	Orange  	Clémentines  	Raisin blanc  		Fondant au chocolat et crème de marron maison
Goûter	Biscuit à la cuillère Lait 	Baguette   Carré frais   Poire  	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt à boire  	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Compote de pommes   gourde	Baguette   Bâton de chocolat   Banane  

 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Agriculture biologique  Produits locaux  Label Rouge  Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée  Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers  Produit issu de la pêche durable "MSC" ALT Alternatif


Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France



CAISSE
DES ÉCOLES
DU DIX

Menu de la semaine

du 28 novembre au 02 décembre 2022

	Lundi 28 Menu Sans Viande	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 01 Menu Sans Viande	Vendredi 02
PAIN	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  
ENTREE	Salade de betteraves  		Salade d'hiver (carottes  et céleri  )	Potage au potimarron 	Salade d'endives et mimolette
PLAT	Cassiolette de butternut et lentilles	Sauté de boeuf  aux oignons	Haut de cuisse de poulet  ou pilon 	Gratin de tortis  et chèvre	Brandade de morue 
GARNITURE	Penne rigate  au beurre	Blé  à la sauce tomatée	Chou-fleur  et pommes de terre 	Épinards 	Purée de pommes de terre 
FROMAGE	Brie  	Gouda  	Tomme blanche	Fromage blanc   	
DESSERT	Clémentines  	Poire  	Mousse au chocolat au lait 	Orange  	Fruits au sirop 
Coûter	Baguette   Bâton de chocolat  Yaourt à boire  	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Lait 	Biscuit à la cuillère Pomme bicolore  	Baguette   Kiri   Compote de pommes  gourde	Pain tranché aux graines de lin  Pâte à tartiner  Banane  

 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Agriculture biologique  Produits locaux  Label Rouge  Aide UE à destination des écoles – Produits laitiers

 Produit issu de la pêche durable "MSC" ALT Alternatif

Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France