



Menus Élémentaire

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mini bruschetta   	  Salade verte, tomate, cœurs de palmier, croûtons  Melon Jaune	Crème de lentilles 	 Endives, maïs, olives, mimolette Carottes râpées  
 Escalope cordon bleu, citron	Quenelles nature sauce nantua 	 Filet de lieu sauce safranée	Daube de bœuf  
Petits pois carottes	Riz 	Purée de potiron 	Gnocchis, emmental râpé
St Paulin  Gouda	Petit moulé Vache qui rit	Fromage blanc  Petits Suisses	Tome  Edam
Orange Pomme  	Crème dessert au chocolat, biscuit	Poire   Kiwi	Compote pomme/banane Abricot au sirop

Viande Bovine Française 
Fabrication maison 

Label Rouge 
Produit local 

Agriculture Biologique 
Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 
Origine France 



Menus Élémentaire

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



LUNDI

Taboulé (semoule ) 
Salade de riz exotique 

Calamars à la romaine, citron

Haricots verts extra fins

Brie
Camembert 

Banane

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

MARDI

Velouté de potiron 


Omelette au fromage 

Pommes rissolées

Yaourt nature 
Fromage blanc

Pomme  
Orange

Label Rouge 

Produit local 

JEUDI REPAS NATIONAL

Pissaladière Monégasque 

Duo de raviolis de bœuf
& raviolis à la Bourrache
sauce tomate 

Emmental râpé

Babybel

Carré framboise

Agriculture Biologique 

Du pain  est servi à tous les repas

VENDREDI

 Carottes râpées  
Radis beurre

Rôti de porc au jus

Lentilles cuisinées 

St Morêt
Rondelé nature

Compote de pomme
Ananas au sirop

Poissons issus de pêche
ou d'élevage responsables 

Origine France 



Menus Élémentaire

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Grillé au fromage		Salade du chef Pomelos	Potage de légumes
Escalope de volaille sauce forestière	FETE NATIONALE	Jambon braisé	Filet de poisson sauce crème estragon
Epinards branche béchamel		Poêlée campagnarde	Riz
Brebis crème Croc'Lait		Gouda Tome noire	Fromage blanc Yaourt nature
Clémentine Kiwi		Gâteau au yaourt	Pomme Ananas frais

Viande Bovine Française
Fabrication maison

Label Rouge
Produit local

Agriculture Biologique
Du pair est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables
Origine France



Menus Elémentaire

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



LUNDI

Toast de chèvre



Escalope viennoise, citron

Purée de courgettes



Tome



St paulin

Clémentine

Kiwi

Viande Bovine Française



Fabrication maison



MARDI

Salade coleslaw



Salade batavia, tomate, maïs, croûtons

Sauté de porc à la provençale

Semoule



Vache qui rit

St Bricet

Compote pomme/fraise

Pêche au sirop

Label Rouge



Produit local



JEUDI REPAS ANTILLAIS

Salade créole (ananas, surimi, pamplemousse, avocat), açaï de morue

Colombo de poulet à l'Antillaise

Riz créôle

Emmental

Blanc manger coco

Agriculture Biologique



Du pair BIO est servi à tous les repas

VENDREDI

Melon jaune

Salade club

Colin en aioli

Légumes aioli

Yaourt arôme

Fromage blanc aromatisé

Cake au chocolat

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables

Origine France