



# 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 en sauce	Daube de bœuf  
Carottes sautées	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 Poire 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	MARDI	JEUDI REPAS NATIONAL	VENDREDI
Taboulé (semoule  )  Salade de riz exotique 	Velouté de potiron  	Pissaladière Monégasque 	 Carottes râpées   Radis beurre
Calamars à la romaine, citron	Œufs brouillés  	Duo de raviolis de bœuf & raviolis à la Bourrache sauce tomate 	 Saucisse
Haricots verts extra fins	Pommes rissolées	Emmental râpé	Lentilles cuisinées 
Brie Camembert 	Yaourt nature  Fromage blanc	Babybel	St Morêt Rondelé nature
Banane Clémentine	Pomme   Orange	Carré framboise	Compote de pomme Ananas 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 18 au 22 Novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Grillé au fromage		Salade du chef Pomelos	Potage de légumes 
Escalope de volaille sauce forestière	<b>FETE NATIONALE</b>	Jambon blanc	Filet de poisson sauce crème ciboullette
Epinards branche béchamel		Purée de pommes de terre	Riz
Brebis crème Croc'Lait		Gouda Tome noire	Fromage blanc Yaourt nature
Clémentine Banane		Liégeois au chocolat	Pomme Ananas frais
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 25 au 29 Novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS ANTILLAIS	VENDREDI
Toast de chèvre   	Salade coleslaw   Salade batavia, tomate, maïs, croûtons  	Salade créôle (ananas, surimi, pamplemousse, avocat), accra de morue 	Melon jaune Salade club   
Escalope viennoise, citron	Sauté de porc à la provençale 	Colombo de poulet à l'Antillaise 	Colin en aioli
Purée de courgettes 	Semoule 	Riz créôle 	Légumes aioli
Tome  St paulin	Vache qui rit St Bricet	Emmental	Yaourt arôme  Fromage blanc aromatisé
Clémentine Banane	Compote pomme/fraise Pêche au sirop	Tarte bounty	Assortiment de desserts

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 