

# MENU SCOLAIRE : VILLE DE SAMER

LUNDI 6 NOVEMBRE	MARDI 7 NOVEMBRE	MERCREDI 8 NOVEMBRE	JEUDI 9 NOVEMBRE	VENREDI 10 NOVEMBRE
Macédoine rémoulade	<b>Menu BIO</b> Potage de légumes	Chou fleur à la crème de ciboulette	SAUTE DE POULET ROTI	HOKI PANE
FRICASSEE DE PORC A LA TOMATE	HACHIS PARMENTIER	ROTI DE DINDONNEAU AUX CHAMPIGNONS	POMMES SAUTEES	RIZ
PATES PAPILLONS	SALADE	PETITS POIS	KETCHUP	COURGETTES A LA CREME
FROMAGE RAPE	Fruit de saison	POMMES RISSOLEES	Saint Morêt	Camembert
Fromage blanc		Yaourt aromatisé	Fruit coupé	Velouté Fruits

LUNDI 4 DECEMBRE	MARDI 5 DECEMBRE	MERCREDI 6 DECEMBRE	JEUDI 7 DECEMBRE	VENREDI 8 DECEMBRE
Haricots verts vinaigrette	PAVE DE LIEU GRATINE AU FROMAGE	Mortadelle	<b>Menu BIO</b> Potage de légumes	EMINCE DE PORC AUX POIVRONS
COQUILLETES BOLOGNAISE	RIZ AU CURRY	ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX	STEAK HACHE DE BŒUF	POMMES DE TERRE CIBOULETTE
GRUYERE RAPE	PIPERADE	PUREE	PUREE AU BEURRE	CAROTTES BRAISEES
Fruit coupé	Vache qui Rit	CHOUX DE BRUXELLES	Yaourt nature sucré	Samos
	Eclair chocolat	Compote à la poire		Liégeois vanille

LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENREDI 17 NOVEMBRE
Lamelles de betteraves	Potage tomates	SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES	Taboulé oriental	<b>Menu BIO</b>
FILET DE POULET A LA NORMANDE	PAVE DE LIEU A LA CREME D'OSEILLE	POMMES NOISETTE	CORDON BLEU	PATES BOLOGNAISE
HARICOTS VERTS	RIZ PILAF	Babybel	PETITS POIS	Gouda
PUREE DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX	Fruit de saison	POMMES DE TERRE FONDANTES	Compote de pommes
Fruit coupé	Mousse chocolat		Fromage blanc aromatisé	

LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	MERCREDI 13 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENREDI 15 DECEMBRE
Duo de carottes et céleri	Potage à la tomate	SAUCISSE DE FRANCFORT	<b>Menu BIO</b> Œuf dur mayonnaise	FILET DE POISSON SAUCE CITRON
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BRUNE	AIGUILLETTE DE VOLAILLE SAUCE CREME	PUREE DE POIS CASSES	BŒUF BOURGUIGNON	RIZ FACON PAELLA
TORTIS	POMMES SAUTEES	CAROTTES AU BEURRE	RATATOUILLE	Camembert
FROMAGE RAPE	Compote de pommes	Mimolette	SEMOULE	Yaourt aromatisé
Fruit coupé		Fruit de saison	Compote pommes poires	

LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENREDI 24 NOVEMBRE
<b>Menu BIO</b> Carottes râpées vinaigrette	Potage poireaux	FRICASSEE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE	Haricots verts vinaigrette	FILET DE COLIN PANE SAUCE TOMATE
OMELETTE	GRIGNOTINE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	JAMBON BLANC SUPERIEUR	SEMOULE
RIZ A L'ESPAGNOLE	TORSADES	BROCOLIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE
Fruit de saison	FROMAGE RAPE	Gouda	Fruit coupé	Six de Savoie
	Eclair vanille	Riz au lait		Yaourt nature sucré

LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	MERCREDI 20 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENREDI 22 DECEMBRE
Carottes rémoulade	<b>Menu BIO</b>	Salade coleslaw	<b>Repas de Noël</b> Mousse de canard et condiments	SAUTE DE PORC ORLOFF
BLANQUETTE DE VOLAILLE	Carottes rémoulade	STEAK HACHE DE VEAU	BALLOTINE DE VOLAILLE AUX MARRONS	POMMES DE TERRE EN RONDELLES AUX HERBES
TORSADES AU BEURRE	LASAGNES	PUREE AU LAIT	PETITS POIS	HARICOTS VERTS
Fruit coupé	Fruit de saison	Compote de pommes	POMMES NOISETTES	Vache qui Rit
			Bûche de Noël Père Noël en chocolat	Mousse au chocolat

LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	MERCREDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENREDI 1er DECEMBRE
<b>Menu BIO</b>	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIERE	Salade méditerranéenne	<b>Repas Belge</b> Salade liégeoise	WATERZOI DE POISSON
Betteraves rouges	POMMES DE TERRE AUX HERBES	ROTI DE BŒUF A LA MEXICAINE	CARBONADE FLAMANDE	RIZ CREOLE
LASAGNES	HARICOTS VERTS	POTATOES	POMMES SAUTEES	FONDUE DE POIREAUX
Fruit de saison	Edam	COURGETTES A LA PROVENCEALE	Tarte aux pommes	Emmental
	Crème vanille	Fromage blanc		Compote pommes bananes



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements