

**NOUVEAU** un produit **BIO**  
chaque jour !

# MENU

Petite enfance

## NOVEMBRE

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



### LUNDI 2

Jus de pomelos et orange  
Escalope de poulet  
Purée  
Petit filou  
Fruit de saison **(BIO)**

### MARDI 3

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Carottes râpées  
Nuggets de fromage  
Gratin de courgettes **(BIO)**  
Fromage ail et fines herbes  
Semoule au lait

### MERCREDI 4

Potage de légumes  
Sauté de bœuf  
Brocolis  
Camembert **(BIO)**  
Flan caramel

### JEUDI 5

Haricots verts vinaigrette **(BIO)**  
Rôti de porc  
S/P : rôti de dinde  
Riz créole  
Tomme grise  
Fruit

### VENDREDI 6

Salade batavia  
et dés d'emmental  
Blanquette de poisson  
Ebly à la tomate **(BIO)**  
Fruit frais

### LUNDI 9

Carottes râpées  
Sauté de porc  
S/P : sauté de dinde  
Boulgour  
Yaourt nature **(BIO)**  
Fruit

### MARDI 10

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Betterave rouge vinaigrette  
Boulettes de soja  
sauce tomate  
Tortis  
Pyrénées  
Fruit de saison **(BIO)**

### MERCREDI 11

Férialé

### JEUDI 12

Salade de laitue  
Hachis parmentier  
de bœuf  
Kiri  
Compote de poire **(BIO)**

### VENDREDI 13

Potage à la tomate  
Poisson pané et citron  
Carottes vichy **(BIO)**  
Petit suisse  
Fruit frais

### LUNDI 16

Laitue  
Saucisse Frankfort  
S/P : saucisse de volaille  
Lentilles  
Bûche mélange  
Crème dessert chocolat **(BIO)**

### MARDI 17

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Potage de légumes  
Samoussa aux légumes  
sauce fromage blanc  
Gratin de chou-fleur  
Carré de l'est **(BIO)**  
Compote de pomme

### MERCREDI 18

Tomate  
Rôti de bœuf  
Pommes noisettes / ketchup  
Saint-Paulin  
Fruit de saison **(BIO)**

### JEUDI 19

Carottes râpées **(BIO)**  
aux raisins  
Couscous poulet / merguez  
et ses légumes  
Petit moulé nature  
Fruit au sirop

### VENDREDI 20

Salade batavia  
Parmentier de poisson  
Yaourt aromatisé  
Fruit **(BIO)**

### LUNDI 23

Radis / beurre  
Aiguillettes de poulet  
Purée  
Coulommiers **(BIO)**  
Yaourt aux fruits mixés

### MARDI 24

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Potage de légumes  
Tarte au fromage  
Épinards à la crème  
Vache Qui Rit  
Fruit de saison **(BIO)**

### MERCREDI 25

Carottes râpées **(BIO)**  
Pot au feu  
Tomme grise  
Fruit

### JEUDI 26

Salade iceberg  
Paupiette de veau  
Haricots plats  
Yaourt nature  
Tarte aux pommes **(BIO)**

### VENDREDI 27

Macédoine de légumes  
vinaigrette  
Filet de hoky  
Riz créole  
Cantafrails  
Fruit frais **(BIO)**