



MENU '4 SAISONS' DU 05 novembre 2018 AU 21 décembre 2018
Menus scolaires Boujan

	SEMAINE DU 05 novembre AU 09 novembre	SEMAINE DU 12 novembre AU 16 novembre	SEMAINE DU 19 novembre AU 23 novembre	SEMAINE DU 26 novembre AU 30 novembre
Lundi	Salade de lentilles aux échalottes Rôti de porc au jus* Petit pois au jus Edam Fruit BIO de saison	Terrine de campagne* Filet de poulet à la provençale Purée de courges Fromage blanc BIO nature Fruit de saison Radis croc'sel	Salade de pois chiches à la marocaine Filet de hoki pané et citron Epinards à la béchamel et croûtons Petit suisse sucré Fruit BIO de saison	Roulé au fromage Brandade de morue** Mimolette Fruit BIO de saison
Mardi	Cake du chef au potiron Brandade de morue** Tartare ail et fines herbes Fruit BIO de saison	Cœur de merlu sauce safranée Riz créole Camembert Fruit BIO de saison	Chou chinois aux pommes Palette de porc* à la provençale Blé BIO Comté Compote de poires	Carottes râpées BIO Sauté de bœuf bourguignon Haricots beurre aux oignons Vache picon Tarte aux pommes maison
Mercredi	Chou fleur en salade Sauté de volaille au paprika Pommes duchesses Petit suisse BIO nature Fruit de saison	Velouté du chef poireaux pommes de terre Macaronis à la carbonara* et râpé Tomme BIO Ile flottante	Macédoine mayonnaise Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule Yaourt BIO nature Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalottes Calamars à la romaine et citron Poêlée multicolore (brocolis, champignons) Fromage blanc Fruit BIO de saison
Jeudi	Salade verte et maïs Omelette BIO Haricots beurre à l'ail Cantal Flan au chocolat	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts BIO persillés Plateau de fromages Gâteau basque	Salade de pâtes Rôti de veau à la moutarde Carottes à la soubise Morbier Fruit BIO de saison	Salade coleslaw Tartiflette* ** Compote de poires BIO maison
Vendredi	Carottes râpées BIO Sauté de veau au jus Farfalles Yaourt nature Compote de pommes (ind)	Salade de Boulghour Saucisse de Toulouse* Chou fleur en gratin Gouda Fruit BIO de saison	Crème de champignons des bois Poulet façon grand-mère Galettes de pommes de terre BIO Babybel rouge Petit pot de crème et sa galette	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Omelette Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt BIO nature Fruit de saison

	SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre	SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre	SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre
Lundi	Céleri mayonnaise Blanquette de veau Pâtes BIO St Nectaire Ananas au sirop	Salade coleslaw BIO Steak haché sauce tomate Frites St Marcellin Compote pommes bananes	Pépinettes en salade Jambon braisé* Beignets de saisisifs Camembert Fruit BIO de saison
Mardi	Salade de pois chiches à la marocaine Aiguillettes de poulet au thym Purée de panais Faisselle BIO Fruit de saison	Salade de blé BIO Filet de colin à l'armoricaine Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Plateau de fromages Fruit de saison	Salade de saison Filet de lieu sauce ciboulette Blé BIO Tomme de Lozère Flan vanille nappé caramel
Mercredi	Salade de saison BIO Assortiment de charcuterie* Pommes vapeur et fromage à raclette Raclette Compote de pommes coings	Endives sauce tartare Goulash hongrois Purée de pommes de terre BIO Brie Entremet pistache	<h1>Menu Noël</h1> <h1>Menu Noël</h1>
Jeudi	Velouté du chef de lentilles corail Lasagnes à la bolognaise maison** P'tit Cottentin BIO Gâteau du chef aux poires	Salade verte Chipolata* Lentilles BIO mijotées Petit suisse sucré Mousse au chocolat maison	
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de poisson au curry Riz créole Tomme de Savoie Fruit BIO de saison	Carottes râpées au citron Filet de poulet aux herbes Boulghour BIO Yaourt nature Fruit de saison	
		Taboulé à la menthe Cordon bleu Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	

* Contient du porc ** Plat unique

