



# MENU - Ecole Favières



SEMAINE 45 - DU 06 AU 10 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Salade des Andes	Taboulé	Concombres à la crème 	Salami*
Emincé de poulet mariné	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Coquillettes	Yaourt aromatisé	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Yaourt aux fruits mixés	Ananas au sirop	Chantailou	Yaourt nature	Candadou
Fruit de saison 	S/V: Marmite de poisson	Clafoutis poires et amandes 	 Madeleine	Liégeois vanille
S/V: Croustillant au fromage		S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	 Jus de pommes	Compote de pommes

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade des Andes:** Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU - Ecole Favières



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza  Paupiette de dinde à la cocotte  Petits pois-carottes  Fromage frais aux fruits  Gaufre liégeoise  S/V: Poisson en sauce	Velouté de légumes  Raviolini ricotta épinards (PC)  Chanteneige  Cookies vanille pépites au chocolat  	Salade de pâtes  Rôti de dinde  Mijoté de légumes  Yaourt aux fruits  Fruit de saison  S/V: Omelette au fromage	Duo de chou   Cassoulet* (PC)   Petit suisse nature  Gâteau de semoule  S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Carottes râpées aux agrumes  Poisson poêlé au beurre  Pommes darphins  Coulommiers  Mousse au chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine marbré  Yaourt aromatisé  Fruit 	Baguette  Pâte à tartiner   Compote de pommes	Gaufre  Yaourt à boire vanille   Fruit 	Baguette  Beurre confiture  Jus multi-fruits	Briochette pépites de chocolat  Petit suisse aux fruits  Fruit 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**  
**Paupiette de dinde à la cocotte:** Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet  
**Salade de pâtes:** Pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande                      S/P : Sans Porc  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc





# MENU - Ecole Favières



SEMAINE 48 - DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC)	Feuilleté de poisson beurre blanc
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes	Faisselle	Fruit de saison	Gratin d'épinards
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Far breton		Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote biscuitée	S/P: Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

- S/V : Sans Viande
- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc