

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

Flan de potimarron à la vanille

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

La chouette annonce le froid

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
<b>Déjeuner</b>		<b>Animation NEW-YORK</b>		
<b>Entrées au choix</b>	Macédoine mayonnaise Chou blanc sauce sucré	Salade César (émincé de poulet) Salade coleslaw	Saucisson sec & cornichon Duo de crudité	Salade de P. de terre au thon Betteraves rouges vinaigrette
<b>Plat</b>	Emincé de dinde au cidre	Hot-Dog volaille	Normandin de veau sauce barbecue	Filet colin au citron
<b>Accompagnements</b>	Carotte vichy Riz créole	Potatoes au paprika Salade New-York (H. verts, haricots rouges, maïs)	Semoule Brunoise de légumes de saison	Brocolis persillés Coquillettes
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Yaourt nature Chanteneige	Cheddar Fromage blanc	Petit Suisse nature Emmental	Yaourt aromatisé Brie
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison Compote de pomme	Gâteau Américain Fruit de saison	Flan nappé caramel Fruit de saison	Fruit de saison Poire au sirop



### Potiron

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles

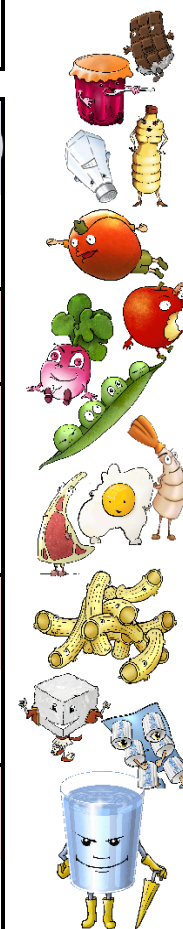
La Chronique Culinaire :

Flan de potimarron à la vanille

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

A la mi-Novembre passée, il peut ventex et neiger à souhait

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Carottes rapées locales vinaigrette 	Salade de P. de terre persillée	Radis roses & beurre	Flan de potimarron à la vanille 
	Jambon blanc	Céleri râpé vinaigrette	Salade de thon au maïs	Œufs durs mayonnaise
<b>Plat</b>	Chipolatas	Sauté bœuf aux olives 	Aiguillettes de poulet aux champignons	Pavé de saumon sauce verte
<b>Accompagnements</b>	Semoule	Chou-fleur gratiné	Riz pilaf	Haricots verts à l'ail
	Friso de légumes de saison	Blé	Petits pois à la Française	Gratin de pâtes
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Edam	St Morêt	Gouda	Yaourt aromatisé
	Yaourt nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Carre frais
<b>Desserts au choix</b>	Crème vanille	Fruit de saison	Salade de fruits	Eclair chocolat
	Fruit de saison	Tarte aux poires	Fruit de saison	Fruit de saison



Poire

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

Flan de potimarron à la vanille



2ème R.DG

Agissons, Réduisons nos déchets !

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 3  
DU PLAN ALIMENTAIRE

	<b>lundi 20 novembre</b>	<b>mardi 21 novembre</b>	<b>jeudi 23 novembre</b>	<b>vendredi 24 novembre</b>
<b>Déchets en Kg</b>				
<b>Entrées au choix</b>	<i>Macédoine &amp; œuf dur</i>	<i>Chou rouge à la pomme</i>	<i>Salade d'endives</i>	<i>Avocat vinaigrette</i>
	<i>Céleri vinaigrette</i>	<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Pizza Maison</i>	<i>Maquereaux à la tomate</i>
<b>Plat</b>	<i>Rôti de porc au jus</i>	<i>Colombo d'agneau</i>	<i>Bolognaise</i>	<i>Batonnets de poisson</i>
<b>Accompagnements</b>	<i>Epinards à la crème</i>	<i>Poêlée de légumes de saison</i>	<i>Spaghettis</i>	<i>Ecrasé de carottes &amp; navets frais Maison</i>
	<i>Blé</i>	<i>Riz créole</i>	<i>Salade verte locale</i>	<i>Purée de P. de terre</i>
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	<i>Tomme blanche</i>	<i>St Nectaire</i>	<i>Brie</i>	<i>Camembert</i>
	<i>Yaourt nature</i>	<i>Petit Suisse nature</i>	<i>Fromage blanc nature</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<b>Desserts au choix</b>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Semoule au lait</i>	<i>Panna cotta</i>	<i>Ananas frais</i>
	<i>Crème caramel</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme &amp; poire</i>



Ananas

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

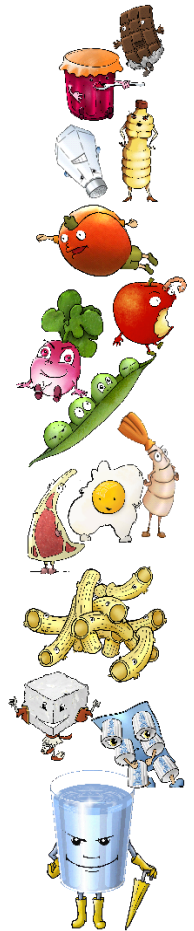
Flan de potimarron à la vanille

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

SEMAINE 4  
DU PLAN ALIMENTAIRE

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	<i>Salade coleslaw</i>	<i>Carottes râpées locales vinaigrette</i>	<i>Betteraves rouges vinaigrette</i>	<i>Terrine de Campagne &amp; Cornichons</i>
	<i>Salade de cœurs de palmiers</i>	<i>Pamplemousse</i>	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Concombres Bulgare</i>
<b>Plat</b>	<i>Cordon Bleu</i>	<i>Poulet rôti</i>	<i>Bœuf Bourguignon</i>	<i>Filet de colin à l'oseille</i>
<b>Accompagnements</b>	<i>Blé à la tomate</i>	<i>Duo de fleurettes gratinées Maison</i>	<i>Tortis</i>	<i>Epinards à la crème</i>
	<i>Haricots verts persillés</i>	<i>P. de terre Frites</i>	<i>Carottes fraîches</i>	<i>Riz</i>
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	<i>Comté</i>	<i>Carré liqueil</i>	<i>Tomme grise</i>	<i>Fromage blanc nature</i>
	<i>Fromage blanc nature</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Petit Suisse nature</i>	<i>Mimolette</i>
<b>Desserts au choix</b>	<i>Salade de fruits</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan nappé caramel</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Entremets vanille Maison</i>



Clémentines

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

Rillettes de merlu aux baies roses

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

SEMAINE 5  
DU PLAN ALIMENTAIRE

	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées vinaigrette	Pamplemousse au sucre	Concombres à l'huile d'olive	Rillettes de merlu aux baies roses 
	Oeuf dur mimosa	Salade d'endives vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Duo de crudités
<b>Plat</b>	Emincé de dinde au curry	Veau Marenga 	Escalope de volaille sauce forestière	Pavé de saumon au four
<b>Accompagnements</b>	Riz créole	Haricots beurre	P. de terre Frites	Poireaux frais en fondue
	Petits pois	Pâtes	Brocolis frais cuisinés	Semoule
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Cantal	Coulommiers	Tartare à l'ail	Petit Suisse nature
	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Emmental
<b>Desserts au choix</b>	Crème dessert	Tarte aux pommes	Entremet chocolat	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison 	Compote pommes & poires



Endive

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

Rillettes de merlu aux baies roses

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

SEMAINE 6 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Crêpe au fromage</i> <i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Lentilles vinaigrette</i> <i>Sardines à l'huile</i>	<i>Pamplemousse</i> <i>Salade de perles multicolore</i>
<b>Plat</b>	<i>Emincé de poulet aux herbes</i>	<i>Blanquette de veau</i>	<i>Emincé de dinde</i>	<i>Filet de hoki sauce crème</i>
<b>Accompagnements</b>	<i>Poêlée de légumes Maison (carottes &amp; champignons)</i> <i>Blé</i>	<i>Riz pilaf</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Brocolis braisé</i> <i>P. de terre vapeur</i>	<i>Penne aux petits légumes</i> <i>Poêlée de légumes de saison</i>
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	<i>Gouda</i> <i>Yaourt nature</i>	<i>Six de Savoie</i> <i>Petit Suisse nature</i>	<i>Brie</i> <i>Fromage blanc nature</i>	<i>Yaourt aromatisé</i> <i>Tomme noire</i>
<b>Desserts au choix</b>	<i>Liégeois vanille/caramel</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Tarte au citron meringuée</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Salade de fruits</i>	<i>Cocktail de fruits</i> <i>Fruit de saison</i>



*Pamplemousse*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

Rillettes de merlu aux baies roses

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège

SEMAINE 7 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Salade verte locale aux croûtons 	Taboulé oriental		Avocat vinaigrette
	Betteraves rouges à l'estragon	Pâté de foie & Cornichons		Salade de P. de terre
<b>Plat</b>	Jambon blanc	Bœuf à la Hongroise 	Repas de Noël 	Cabillaud sauce Provençale
<b>Accompagnements</b>	P. de terre rissolées	Carottes fraîches persillées		Semoule
	Haricots verts	Riz créole		Poêlée de chou rouge aux pommes
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Cantal	Fromage blanc nature		Camembert
	Yaourt nature	Buchette chèvre		Petit Suisse nature
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Fruit de saison		Flan nappé caramel
	Salade de fruits frais	Compote de pomme		Fruit de saison

Avocat

