



Menu mois de Novembre : Ecole de La Folle Avoine

	LUNDI - 04/11	MARDI - 05/11	JEUDI - 07/11	VENDREDI - 08/11	
 Entrée :	Concombre en cube 	Haricots verts vinaigrette 	Salade de betteraves	Chou-blanc vinaigrette 	
 Plat protidique :	Haché végétal de soja 	Rôti de bœuf 	Filet de poulet sauce moutarde 	Pizza (jambon) 	
 Garniture :	Carbonara aux légumes 	Blé à la tomate	Jardinière de légumes 	Pizza (tomate-champignons)	
 Produits laitiers :	Yaourt nature au sucre de canne	Comté	Fromage blanc	Emmental	
 Dessert :	Fruit frais 	Flan pâtissier 	Fruit frais 	Compote pomme/poire	
	LUNDI - 11/11	MARDI - 12/11	JEUDI - 14/11	VENDREDI - 15/11	
 Entrée :		Carottes râpées  	Tomates	Salade verte  	
 Plat protidique :	FÉRIÉ	Sauté de veau  	Escalope de dinde 	Brandade de poisson 	
 Garniture :		Torti	Brocolis à la crème 	Purée pomme de terre/carotte 	
 Produits laitiers :		Cantal	Dans garniture	Yaourt aromatisé	
 Dessert :			Raisin 	Quatre-quarts 	Fruit frais 
		LUNDI - 18/11	MARDI - 19/11	JEUDI - 21/11	VENDREDI - 22/11
 Entrée :	Salade de perles marine 	Pâté de campagne 	Endives à l'emmental 	Velouté de potiron 	
 Plat protidique :	Boulettes de poisson/chiche/poivron 	Brochette de poulet  	Côte de porc 	Poisson doré au beurre*	
 Garniture :	Carottes confites 	Courgettes grillées 	Gnocchi sauce tomate 	Riz au pois/carottes 	
 Produits laitiers :	Yaourt nature	Saint-Nectaire	Dans l'entrée	Dans l'entrée	
 Dessert :	Poire 	Compote pomme/banane	Fruit frais 	Fruit frais 	
	LUNDI - 25/11	MARDI - 26/11	JEUDI - 28/11	VENDREDI - 29/11	
 Entrée :	Velouté de courge 	Salade composée dès de brie 	Salade Piémontaise 	Soupe de légumes 	
 Plat protidique :	Pot au feu végétarien  	Omelette	Saucisse de porc 	Pavé de saumon frais sauce citron * 	
 Garniture :	Légumes du pot	Poêlée haricots verts	Carottes vichy	Farfalle	
 Produits laitiers :	Dans le plat	Dans l'entrée	Crème dessert	Emmental	
 Dessert :	Compote de pêche	Fruit frais 	Pomme 	Crème brûlée 	

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste



: Fait maison



: Produits locaux

*poisson selon arrivage



: Viande française


























































: Agriculture biologique



: Plat végétarien

Menu mois de Décembre : Ecole de La Folle Avoine

	LUNDI - 02/12	MARDI - 03/12	JEUDI - 05/12	VENDREDI - 06/12
 Entrée :	Concombre vinaigrette 	Chou-rouge sce vinaigrette	Velouté de courge à l'emmental 	Rillettes de canard 
 Plat protidique :	Spagetti végétal de soja 	Légumes farcis 	Saucisse de porc  	Filet de colin sce citron* 
 Garniture :	Julienne de légumes 	Dans le plat protidique	Lentilles	Haricots beurre
 Produits laitiers :	Camembert	Cantal	Voir entrée	Yaourt nature au sucre de canne
 Dessert :	Clémentine 	Compote pomme/poire	Flan au caramel 	Kiwi 
	LUNDI - 09/12	MARDI - 10/12	JEUDI - 12/12	VENDREDI - 13/12
 Entrée :	Carottes râpées 	Salade de riz-edam 	Salade de penne 	Velouté de légumes 
 Plat protidique :	Dahl de céréales  	Emincés de bœuf sce au miel  	Rôti de dinde au curry  	Pavé de merlu* 
 Garniture :	Dans le plat protidique	Wok de légumes	Brocolis béchamel 	Tagliatelles sauce crème - poireaux 
 Produits laitiers :	Fromage blanc	Dans l'entrée	Yaourt aromatisé	Dans le plat
 Dessert :	Fruit frais 	Glace	Poire 	Compote
	LUNDI - 18/12	MARDI - 19/12	JEUDI - 21/12	VENDREDI - 22/12 REPAS DE NOËL 
 Entrée :	Salade de choux 	Crêpe au fromage	Soupe de légumes 	Toasts : saumon fumé-mousson de canard
 Plat protidique :	Omelette  	Escalope de veau 	Poulet au four 	Roti de dinde sauce forestière  
 Garniture :	Cubes de pomme de terre	Purée de butternut 	Courgettes grillés	Pomme duchesse Haricots vert
 Produits laitiers :	Yaourt brassé	Dans l'entrée	Petit-suisse	Fromage
 Dessert :	Fruit frais 	Compote pomme	Clémentine 	Gâteau 3 chocolats 


 : Fait maison

 : Agriculture biologique

 : Produits locaux

 : Plat végétarien

* poisson selon arrivage

 : Viande française



Menu mois de Janvier : Ecole de La Folle Avoine



	LUNDI - 06/01	MARDI - 07/01	JEUDI - 09/01	VENDREDI - 10/01
Entrée :	Gougères	Brocolis vinaigrette	Potage de légumes verts	Salade parisienne
Plat protidique :	Pané de blé-fromage	Sauté de bœuf provençale	Cubes de porc au pesto	Cabillaud * à la crème
Garniture :	Gratin de chou-fleur	Coquillettes	Carottes vichy	Poêlée de légumes
Produits laitiers :	Dans le plat protidique	Emmental	Yaourt aux fruits	Dans l'entrée
Dessert :	Fruit frais	Galette des rois	Clémentine	Compote de pomme
	LUNDI - 13/01	MARDI - 14/01	JEUDI - 16/01	VENDREDI - 17/01
Entrée :	Salade verte	Salade de lentilles vinaigrette	Pâté de campagne	Pamplemousse
Plat protidique :	Butternut farcies quinoa/feta	Omelette au fromage	Steak-haché	Filet de poisson * meunière
Garniture :	Dans le plat protidique	Haricots verts	Gratin courgettes/tomates	Semoule au beurre
Produits laitiers :	Dans le plat protidique	Dans le plat protidique	Yaourt nature sucré	Tomme noir
Dessert :	Ananas au sirop	Compote de fruits	Fruit frais	Kiwi
	LUNDI - 20/01	MARDI - 21/01	JEUDI - 23/01	VENDREDI - 24/01
Entrée :	Taboulé	Velouté de courge	Endives à la mimolette	Mini-quiche
Plat protidique :	Galette de soja	Nugget's de poulet sauce tomate	Roti de porc	Poisson* frais sauce aux poivrons
Garniture :	Epinard à la crème	Potatoes	Flageolets	Courgettes grillées
Produits laitiers :	Dans la garniture	Dans l'entrée	Dans l'entrée	Petit-suisse
Dessert :	Salade de fruit de saison	Poire	Mousse au chocolat	Fruit frais
	LUNDI - 27/01	MARDI - 28/01	JEUDI - 30/01	VENDREDI - 31/01
Entrée :	Salade de betteraves	Friand au fromage	Salade de thon/chou/maïs	Potage de légumes
Plat protidique :	Clafoutis patate douce/ricotta	Emincés de bœuf sauce miel	Aiguillettes de poulet au curry	Poisson frais *
Garniture :	Dans le plat protidique	Petit pois/carottes	Julienne de légumes	Blé sauce crème champignons
Produits laitiers :	Dans le plat protidique	Dans l'entrée	Yaourt brassé	Dans la garniture
Dessert :	Cubes d'ananas	Dessert lacté	Clémentine	Brunoise fruits de saison

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste



: Fait maison



: Produits locaux

*poisson selon arrivage



: Agriculture biologique



: Plat végétarien



: Viande française