

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Piémontaise végétarienne (œuf/moutarde/sulfite)	Salade verte, thon, tomates (moutarde/sulfites)	Haricots verts et sa vinaigrette (moutarde/sulfite)	Croissillon au fromage (lait/œuf/gluten)
Gratin de pâtes (lait)	Filet de dinde *	Boulettes d'agneau sauce tomate *	Dos de cabillaud sauce parisienne (poissons) ***
Ramequin de yaourt chèvre coulis de fruit rouge (lait)	Pommes de terre grenaille	Salsifis	Jeunes pousses de carottes
	Morbier (lait)	Tomme de Savoie (lait)	Divers fromages (lait)
	Compote	Yaourt bio (lait)	Fruits

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Cèleri rémoulade (moutarde/œuf/sulfite)	Emincés de tomates, maïs, haricots rouges (moutarde/sulfite)	Duo de feuilles de chêne (moutarde/sulfite)	Tartine de thon (lait/poissons)
Filet de lieu (poissons) ***	Pizza 4 fromages (lait)	Fajitas au poulet *	Blanquette de veau ****
Epinards à la crème (lait)			Riz
St nectaire (lait)	Bûche du pilât (lait)	Tomme blanche (lait)	Divers fromages (lait)
Petit suisse gâteau sec (lait/gluten)	Fruits	Poire au sirop chocolat chaud	Fruits

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Choux rouge vinaigrette (moutarde/sulfites)	Crêpe jambon fromage (lait/gluten/œuf)	Salade d'endives et dés de pomme (moutarde/sulfite)	Betteraves râpées (moutarde/sulfite)
Saucisse ****	Filet meunière (poissons/lait/gluten/œuf) *	Croque monsieur végétarien (lait)	Emincés de dinde sauce champignon (lait) *
Frites	Haricots verts		Céréales gourmandes
St Paulin (lait)	Ossau-Iraty (lait)	Liégeois chocolat (lait)	Divers fromages (lait)
Crème vanille (lait)	Fruits		Fruits

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 er décembre
Dips de légumes avec sauce fromagère (lait)	Choux fleur à la vinaigrette (moutarde/sulfite)	Carottes râpées avec raisin Corinthe (moutarde/sulfite)	Rondelles de radis noir avec son petit beurre (lait)
Rôti de porc **	Pennes à la carbonara (lait) *	Dos de colin sauce hollandaise (lait/poisson) ***	Tortilla (œuf)
Mojette		Blé	Divers fromages (lait)
Tartare (lait)	Brique de brebis (lait)	Kiri (lait)	Clafoutis aux cerises (lait/gluten/œuf)
Salade de fruit	Fondant au chocolat (lait/œuf/soja/gluten)	Yaourt bio sucré (lait)	

Menus validés par Mme BELLIVIER, diététicienne au CG16

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Les fromages de chèvres frais (uniquement école élémentaire)

Frais	* France
Conserve	**UE
Surgelé	*** Atlantique / Pacifique
Menu végétarien	****La Ferme des Monts Verts