



LE MENU DE LA SEMAINE

Du 01/11/2021 AU 05/11/2021

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

01/11/2021	02/11/2021	03/11/2021	04/11/2021	05/11/2021
FÉRIÉ	Céleri Bio mimosa	Potage Saint Germain + râpé	Carottes Bio à la marocaine (Carottes, cumin, citron coriandre, huile d'olive)	Concombres Bio vinaigrette
	Raviole du Dauphiné (Fromage blanc frais, Comté, Emmental, persil, œuf ,)	Rôti de bœuf jus à l'estragon	Filet de cabillaud sauce vierge	Chipolata
	Yaourt sucré Bio	Haricots verts Bio	Purée de pomme de terre	Julienne de légumes Bio
		Fruit de saison Bio	Salade de fruits Bio	Tarte aux poires

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

- Viande Bovine Française
- Pêche responsable
- Plât végétarien
- Agriculture Biologique Europe



MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

BOUGIVAL

Du **08/11/2021** AU **12/11/2021**

LUNDI

08/11/2021

MARDI

09/11/2021

MERCREDI

10/11/2021

JEUDI

11/11/2021

VENDREDI

12/11/2021

<p>Radis croque + beurre Courgettes râpées vinaigrette</p>	<p> Betteraves et dés d'emmental Poireaux au vinaigre balsamique et dés de <u>tomme grise</u></p>		<p>FÉRIÉ</p>	
<p>Steak de soja sauce tomate basilic</p>	<p>Filet de lieu noir sauce aurore</p>	<p>Rôti de veau sauce champignons</p>		<p>Pavé de colin sauce curry et coco</p>
<p>Poêlée de légumes Bio</p>	<p>Pâtes Bio</p>	<p>Haricots verts persillés Bio / pommes de terre vapeur</p>		<p>Riz Bio</p>
<p>Fromage blanc Bio sucré Yaourt aromatisé citron Bio</p>		<p>Coulommiers Bio</p>		<p>Gouda Tomme noire</p>
	<p>Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>Glace timbale vanille/fraise</p>		<p>Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio</p>

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Viande Bovine Française		Pêche responsable
	Plat végétarien		Agriculture Biologique Europe



LUNDI

15/11/2021

MARDI

16/11/2021

Du

15/11/2021

AU

19/11/2021

MERCREDI

17/11/2021

JEUDI

18/11/2021

VENDREDI

19/11/2021

BOUGIVAL

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

<p>Carottes Bio au citron Pomelos Bio surimi et sa sauce cocktail</p> 		<p>Laitue Bio vinaigrette <u>aux dés de tomme blanche</u></p>	<p>Saucisson sec cornichons Saucisson à l'aïl cornichons</p>	<p>Velouté de potiron, perles et <u>gouda</u></p> 
<p>Palette de porc à la diable</p>	<p>Sauté de bœuf sauce poivrons</p> 	<p> Parmentier Bio de la mer</p>	<p>Sauté de volaille aux oignons</p>	<p>Omelette basquaise</p> 
<p>Pommes noisettes</p>	<p>Petits pois très-fins Bio</p> 	<p> Compote de pommes Bio</p> 	<p>Brocolis Bio aux amandes /riz</p> 	<p>Courgettes Bio sautées</p> 
<p>Yaourt aromatisé aromatisé Bio Fromage blanc nature Bio + sucre</p> 	<p>Camembert Bio Coulommiers Bio</p> 	<p>Compote de pommes Bio</p> 	<p>Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio</p> 	<p>Salade d'oranges et pommes Bio</p> 
	<p>Tarte au chocolat</p>			<p></p>

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE



Viande Bovine Française



Pêche responsable



Plat végétarien



Agriculture Biologique Europe



MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

LUNDI

22/11/2021

MARDI

23/11/2021

Du

22/11/2021

AU

26/11/2021

MERCREDI

24/11/2021

JEUDI

25/11/2021

VENDREDI

26/11/2021

LE MENU DE LA SEMAINE

BOUGIVAL



Potage poireaux pommes de terre Bio		Concombres Bio au <u>cantadou</u>	Salade verte Bio et pousses d'épinards au cheddar	
Croc fromage	Rôti de porc sauce moutarde	Sauté de veau aux pruneaux	Cabillaud façon fish and chips sauce tartare	Filet de poulet sauce crème
Épinards Bio gratinés	Lentilles Bio	Blé Bio aux légumes	Röstitis	Poêlée de légumes Bio
	Tomme blanche Carré de l'est			Munster Brie
Beignet aux pommes	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Crème anglaise sur lit de fruits rouges	Fruit de saison Bio

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

- Viande Bovine Française
- Le porc français
- Pêche responsable
- Agriculture Biologique Europe
- Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

BOUGIVAL

LUNDI

29/11/2021

MARDI

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

30/11/2021

Du

29/11/2021

AU

03/12/2021

MERCREDI

01/12/2021

JEUDI

02/12/2021

VENDREDI

03/12/2021

<p>Concombres et croûtons vinaigrette</p> <p>Radis rondelle à la crème</p>	<p>Carotte Bio parsemée de <u>fromage râpé</u> et œuf dur Bio mimosa</p>	<p>Céleri Bio rémoulade <u>aux dés d'emmental</u></p>		<p>Saucisson à l'ail cornichons</p> <p>Mortadelle cornichons</p>
<p>Couscous poulet et merguez</p>	<p>Boulettes de soja sauce tomate au basilic</p>	<p>Sauté d'agneau sauce curry</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p>	<p>Filet de lieu au fenouil</p>
<p>Légumes Couscous et semoule Bio</p>	<p>Mélange de légumes Bio (Carottes, pommes de terre, brocolis fleurette, petits pois)</p>	<p>Riz Bio</p>	<p>Chou romanesco et pommes sautées</p>	<p>Pâtes Bio</p>
			<p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p><u>Fournois</u></p>	<p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Petit suisse nature Bio + sucre</p>
<p>Salade de fruits frais Bio</p>	<p>Muffin</p>	<p>Liégeois chocolat Bio</p>	<p>Yaourt sucré Bio</p> <p>Fromage blanc +sucre Bio</p>	

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Viande Bovine Française		Pêche responsable
	Plat végétarien		Agriculture Biologique Europe