

MENUS ST MICHEL SUR ORGE							Du 29 octobre au 02 novembre 2018			Du 26 au 30 novembre 2018	
Semaine 44 Du 29 octobre au 02 novembre 2018	Lundi 29	<b>Betteraves BIO vinaigrette</b>  Bolognaise de bœuf Coquillettes & râpé  -  Clémentines	Mardi 30	Tomates vinaigrette & Tomme blanche  Pot au feu - -  Flan chocolat	Mercredi 31	-  Rôti de porc CQC au jus *Rôti de dinde LR au jus <b>Haricots verts BIO</b>  Edam prédécoupé  Ananas frais	Jeudi 01	-	Vendredi 02	Chiffonade de salade & croûtons  Brandade de morue - -  Yaourt brassé aux fruits	
	Lundi 05	<b>Salade verte BIO &amp; buchette de chevre</b>  Lasagnes saumon - -  Coupelle de compote de pomme	Mardi 06	-  Paupiette de veau sauce milanaise  Pommes smile  Gouda prédécoupé  <b>Orange BIO</b>	Mercredi 07	Céleri rémoulade  Emincé de poulet au caramel  <b>Chou-fleur BIO béchamel</b>  -  Mousse au chocolat	Jeudi 08	<b>Carottes râpées BIO locales maison et des d'emental</b>  Cordon bleu  Petits pois -  <b>Biscuit nappé chocolat BIO</b>	Vendredi 09	-  Aïoli de poisson & ses légumes  Yaourt nature et sucre  Banane	
Semaine 46 Du 12 au 16 novembre 2018	Lundi 12	-	Mardi 13	<b>Trio de crudités à la méditerranéenne</b>  <b>Moules à la portugaise</b> <b>Riz portugais</b>  <b>Portugal</b> -  <b>Pastéi del nata</b>	Mercredi 14	<b>Chou blanc BIO vinaigrette &amp; mimolette</b>  Jambon & sa sauce chasseur *Blanc de poulet & sa sauce chasseur Pommes rissolées -  Coupelle compote pomme fraise	Jeudi 15	Salade de mâche  Rôti de bœuf au jus <b>Carottes BIO locales vichy</b>  -  Crème dessert vanille	Vendredi 16	- Poissonnette Ratatouille & coquillettes Yaourt nature + sucre  <b>Pomme BIO</b>	
		Boulettes d'agneau sauce tajine <b>Semoule BIO et jus</b>  Petit suisse nature sucré  Poire	Radis râpé vinaigrette  Sauté de porc sauce diable *Sauté de dinde LR sauce diable Haricots blancs à la tomate -  Yaourt velouté aux fruits		<b>Carottes rapées BIO maison</b>  Façon risotto aux champignons & à la dinde - -  Fromage blanc & Pêches au sirop	<b>Potage de légumes BIO &amp; râpé</b>  Timbale de la mer sauce nantua <b>Purée de pomme de terre BIO</b>  -  Clémentines					
Semaine 47 Du 19 au 23 novembre 2018	Lundi 19	Salade verte & dés d'emental  Nuggets de blé <b>Epinards BIO à la crème</b>  -  Tarte grillée aux pommes	Mardi 20	<b>Pizza aux fromages</b>  Francfort de volaille & moutarde  Petits pois carottes -  Compote pomme pêche	Mercredi 21	-  Sauté de bœuf bourguignon  Julienne de légumes  Emmental prédécoupé  Banane sauce chocolat	Jeudi 22	-  Steak haché au jus  Frites et ketchup  Petit suisse sucré  Clémentines	Vendredi 23	-  Aiguillette de colin meunière  Chou-fleur béchamel  Fromage fondu Président  <b>Poire locale</b>	
Semaine 48 Du 26 au 30 novembre 2018	Lundi 26	-  <b>Spirales BIO carbonara</b> <b>*Spirales BIO houmous</b> -  Yaourt nature + sucre  <b>Pomme locale</b>	Mardi 27	<b>Pizza aux fromages</b>  Francfort de volaille & moutarde  Petits pois carottes -  Compote pomme pêche	Mercredi 28	Perles du Nord & des de bleu  Rôti de dinde dijonnaise <b>Haricots verts BIO</b>  -  Eclair au chocolat	Jeudi 29	-  Steak haché au jus  Frites et ketchup  Petit suisse sucré  Clémentines	Vendredi 30	-  Aiguillette de colin meunière  Chou-fleur béchamel  Fromage fondu Président  <b>Poire locale</b>	