

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	Betteraves BIO vinaigrette Bolognaise de bœuf Lasagnes au saumon Coquillettes & râpé - Clémentines	Mardi 30	Tomates vinaigrette & Tomme blanche Pot au feu Gratin campagnard - Flan chocolat	Mercredi 31	- Rôti de porc au jus Filet de hoki sauce oseille Haricots verts BIO Edam prédécoupé Ananas frais	Jeudi 01	- FÉRIÉ - - -	Vendredi 02	Chiffonade de salade & croûtons Hachis parmentier Brandade de morue - - Yaourt brassé aux fruits
Semaine 45 Du 05 au 09 novembre 2018	Lundi 05	Salade verte BIO & buchette de chevre Lasagnes saumon Pizza volaille - - Coupelle de compote de pomme	Mardi 06	- Paupiette de veau sauce milanaise Blanquette de colin Pommes smile Gouda prédécoupé Orange BIO	Mercredi 07	Céleri rémoulade Emincé de poulet au caramel Pavé du fromager Chou-fleur BIO béchamel - Mousse au chocolat	Jeudi 08	Carottes râpées BIO locales maison et des d'emmental Cordon bleu Beignet de calamars Petits pois - Biscuit nappé chocolat BIO	Vendredi 09	- Merguez & légumes aioli Aioli de poisson & ses légumes Yaourt nature et sucre Banane
Semaine 46 Du 12 au 16 novembre 2018	Lundi 12	- Boulettes d'agneau sauce tajine Boulettes de soja tomate & ketchup Semoule BIO et jus Petit suisse nature sucré Poire	Mardi 13 Portugal	Trio de crudités à la méditerranéenne Escalope de poulet aux condiments Moules à la portugaise Riz portugais - Pastéi del nata	Mercredi 14	Chou blanc BIO vinaigrette & mimolette Jambon & sa sauce chasseur Omelette aux fines herbes Pommes rissolées - Coupelle compote pomme fraise	Jeudi 15	Salade de mâche Rôti de bœuf au jus Pavé mariné au thym Carottes BIO locales vichy - Crème dessert vanille	Vendredi 16	- Haché de bœuf sauce mironton Poissonnette Ratatouille & coquillettes Yaourt nature + sucre Pomme BIO
Semaine 47 Du 19 au 23 novembre 2018	Lundi 19	Salade verte & dés d'emmental Nuggets de volaille Nuggets de blé Epinards BIO à la crème - Tarte grillée aux pommes	Mardi 20	Radis râpé vinaigrette Sauté de porc sauce diable Colin Brésilienne Haricots blancs à la tomate - Yaourt velouté aux fruits	Mercredi 21	- Sauté de bœuf bourguignon Beignets de calamars Julienne de légumes Emmental prédécoupé Banane sauce chocolat	Jeudi 22	Carottes rapées BIO maison Façon risotto aux champignons & à la dinde Quiche aux fromages - - Fromage blanc & Pêches au sirop	Vendredi 23	Potage de légumes BIO & râpé Hachis parmentier Timbale de la mer sauce nantua Purée de pomme de terre BIO - Clémentines
Semaine 48 Du 26 au 30 novembre 2018	Lundi 26	- Spirales BIO carbonara *Spirales BIO houmous - Yaourt nature + sucre Pomme locale	Mardi 27	Pizza aux fromages Francfort de volaille & moutarde Pavé du fromager Petits pois carottes - Compote pomme pêche	Mercredi 28	Perles du Nord & des de bleu Rôti de dinde dijonnaise Timbale de colin sauce normande Haricots verts BIO - Eclair au chocolat	Jeudi 29	- Steak haché au jus Pavé mariné provençal Frites et ketchup Petit suisse sucré Clémentines	Vendredi 30	- Viennoise de dinde Aiguillette de colin meunière Chou-fleur béchamel Fromage fondu Président Poire locale