



MENU - Ecole Hautefeuille



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Œuf dur mayonnaise		Concombres à la crème 	Accras de poisson
Saucisse fumée*	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Tomme blanche		Gratin dauphinois	Purée de butternut
Yaourt aux fruits mixés	Ananas au sirop		Yaourt nature	Candadou
Fruit de saison 			 Madeleine	Liégeois vanille
S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson			

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Hautefeuille



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cookies vanille pépites au chocolat</p> 		<p>Duo de chou </p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Hautefeuille



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Salade verte 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager		Paella (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles		Mimolette	Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison		Fruit de saison	Fromage ovale
Compote de pommes			S/V: Paëlla de la mer	Flan nappé caramel
S/V: Marmite de poisson				



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Hautefeuille



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Quiche lorraine*		Salade verte emmental et croustons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Fricadelle de bœuf aux oignons 		Couscous végétal (PC) 	Feuilleté de poisson beurre blanc
Ratatouille et pommes de terre	Gratin de légumes		Fruit de saison 	Gratin d'épinards 
Pont l'évêque 	Chanteneige			Yaourt aromatisé 
Crème dessert vanille	Fruit de saison			Fruit de saison 
S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce			

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, mais

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc