




**Cantine scolaire
NOUIC**

Semaine du 7 novembre au 11 novembre 2022











* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Figues fraîches farcies au fromage	Terrine de campagne	Velouté de butternut (Bio) aux châtaignes 	F
Viandes	Lardons	Blanquette de veau	/	É
Légumes	Pâtes carbonara emmental 	Gratin de chou-fleur (Bio) Brocolis à la mimolette	Crêpes au fromage	R I
Desserts	Yaourt brassé au sucre	Smoothie banane	Poire au four à la cannelle 	É

Cantine scolaire
NOUIC

Semaine du 14 novembre au 18 novembre 2022








* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI *	JEUDI	VENDREDI
<i>Entrées</i>	Mâche aux agrumes et dés d'emmenthal 	Salade de pommes de terre (Bio) au maïs 	Taboulé de quinoa aux légumes 	Radis blancs râpés (Bio)
<i>Viandes</i>	Dinde béchamel et champignons 	/	Pavé de poisson sauce jardinière 	Cuisse de poulet rôtie 
<i>Légumes</i>	Pâtes farfalle	Salade et quiche aux épinards chèvre 	Poêlée indienne au curry	Frites de patates douce 
<i>Desserts</i>	Flan à la pistache 	Fruit Clémentines	Fromage blanc à la compotée vanillée de courge (Bio) 	Viennois à la vanille caramel

Cantine scolaire
NOUIC











Semaine du 21 novembre au 25 novembre 2022

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade d'Ebly 	Haricots vert vinaigrette	Sardine à l'huile	Chou blanc (Bio) aux pommes raisins 
Viandes	Endives au jambon béchamel 	Boulettes de bœuf au thym 	/	Beignets de calamar
Légumes	/	Pommes de terre (Bio) au four 	Cannelloni aux légumes et Vache qui rit 	Purée de potimarron (Bio)
Desserts	Semoule au lait 	Fruit Raisin	Yaourt à la crème de marron	Banane au chocolat au four 











Semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI *	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Mélange de salades (Bio) aux noix 	Velouté de potimarron (Bio) au lait d'amande 	Salade de lentilles aux fromages 	Macédoine ½ œuf mayonnaise 
Viandes	Lasagnes au bœuf 	/	Ragout de porc 	Tajine de poisson aux épices et menthe 
Légumes	/	Pommes de terre sautées	Omelette aux choux et aux poireaux (Bio) 	Semoule
Desserts	Compote de pommes à la cannelle 	Yaourt aux fruits	Gâteaux roulés au citron	Fromage Flognarde aux kiwi 

Semaine du 5 décembre au 9 décembre 2022








* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Salade de perle au surimi 	Salade verte (Bio) vinaigrette à l'orange 	Taboulé aux légumes citron/menthe 	Carottes râpées vinaigrette au citron 
Viandes	Sauté de bœuf aux olives 	Cassoulet (saucisse, lard, saucisson à l'ail) 	/	Hamburger au filet of Fish 
Légumes	Carottes à la crème 	/	Clafoutis aux légumes d'automne (Bio) 	Potatoes
Desserts	Ananas caramélisé au fromage blanc 	Velouté Frix aux fruits	Fruit Orange	Yaourt à boire

Semaine du 12 décembre au 16 décembre 2022

* Menu végétarien

Repas de Noël

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
<i>Entrées</i>	Maquereau aux aromates	Cervelas au riz 	Tartine de tomate mozzarella 	
<i>Viandes</i>	Escalope de porc à la tomate- cornichons 	Steak haché	/	
<i>Légumes</i>	Pâtes fraîches	Ecrasé de pommes de terre (Bio)	Curry de chou-fleur aux pois chiches 	
<i>Desserts</i>	Mousse au chocolat	Assiette découverte kumquat/ datte	Fruit Mandarine	