Menus scolaires : SERQUES

LUNDI 6 NOVEMBRE	MARDI 7 NOVEMBRE	JEUDI 9 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
Macédoine rémoulade	Potage de légumes	SAUTE DE POULET ROTI	HOKI PANE
FRICASSEE DE PORC A LA TOMATE	HACHIS PARMENTIER	FRITES	RIZ
PATES PAPILLONS	SALADE	KETCHUP	COURGETTES A LA CREME
FROMAGE RAPE	Tarte chocolat	Saint Morêt	Camembert
Fromage blanc		Fruit de saison	Velouté Fruix

LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
Lamelles de betteraves	Potage tomates	Taboulé oriental	ROTI DE PORC A L'ANANAS
FILET DE POULET A LA NORMANDE	PAVE DE LIEU A LA CREME D'OSEILLE	CORDON BLEU	TORSADES
HARICOTS VERTS	RIZ PILAF	PETITS POIS	FROMAGE RAPE
PUREE DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE FONDANTES	Rondelé nature
Fruit de saison	Mousse chocolat	Fromage blanc aromatisé	Compote de fraises

LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
Carottes râpées vinaigrette	Potage poireaux	Haricots verts vinaigrette	FILET DE COLIN PANE SAUCE TOMATE
COLOMBO DE VOLAILLE	GRIGNOTINE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	JAMBON BLANC SUPERIEUR	SEMOULE
RIZ A L'ESPAGNOLE	TORSADES	PUREE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE
Fruit de saison	FROMAGE RAPE	Fruit de saison	Six de Savoie
	Eclair vanille		Yaourt nature sucré

LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 1er DECEMBRE
Macédoine rémoulade	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIERE	**Repas Belge**	Potage carottes
FARFALLES A LA CARBONARA	POMMES DE TERRE AUX HERBES	Salade liégeoise	WATERZOI DE POISSON
FROMAGE RAPE	HARICOTS VERTS	CARBONADE FLAMANDE	RIZ CREOLE
Fruit de saison	Edam	FRITES	FONDUE DE POIREAUX
	Crème vanille	Tarte aux pommes	Compote pommes bananes

LUNDI 4 DECEMBRE	MARDI 5 DECEMBRE	JEUDI 7 DECEMBRE	VENDREDI 8 DECEMBRE
Haricots verts vinaigrette	PAVE DE LIEU GRATINE AU FROMAGE	Potage de légumes	EMINCE DE PORC AUX POIVRONS
COQUILLETTES BOLOGNAISE	RIZ AU CURRY	SAUTE DE BŒUF	POMMES DE TERRE CIBOULETTE
GRUYERE RAPE	PIPERADE	POMMES DE TERRE NOISETTES	CAROTTES BRAISEES
Fruit de saison	Vache qui Rit	PETITS LEGUMES	Samos
	Eclair chocolat	Yaourt nature sucré	Liégeois vanille

LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
Duo de carottes et céleri	Potage à la tomate	Quiche Lorraine	FILET DE POISSON SAUCE CITRON
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BRUNE	AIGUILLETTE DE VOLAILLE SAUCE CREME	ROTI DE DINDE AUX HERBES	RIZ FACON PAELLA
TORTIS	FRITES	POMMES DE TERRE RONDELLES	Camembert
FROMAGE RAPE	Compote de pommes	BRUNOISE DE LEGUMES	Yaourt aromatisé
Fruit de saison		Entremets chocolat	

LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
Carottes rémoulade	Potage aux poireaux	**Repas de Noël**	SAUTE DE PORC ORLOFF
BLANQUETTE DE VOLAILLE	PANE DE HOKI SAUCE CITRON	Mousse de canard et condiments	POMMES DE TERRE EN RONDELLES AUX HERBES
TORSADES AU BEURRE	RIZ PILAF	BALLOTINE DE VOLAILLE AUX MARRONS	HARICOTS VERTS
Fruit de saison	EPINARDS A LA CREME	PETITS POIS	Vache qui Rit
	Fromage blanc aux fruits	POMMES NOISETTES	Mousse au chocolat
		Bûche de Noël	
		Père Noël en chocolat	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements