



### **CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE**

# **MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE**

Petite Enfance / + 18 mois

THE STREET OF THE STREET STREET STREET				
Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Mercredi 5 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Menu du terroir Salade de pdt Blanquette de lapin Petits pois et carottes Tomme vosgienne à l'ail des ours Clémentine	Salade de carottes râpées Boulettes de boeuf à la sauce tomate Semoule au beurre Emmental Yaourt aux fruits	Salade de perles Mijoté de colin au cidre Poêlée de légumes à la provençale Yaourt nature Pomme Golden	Menu Caroline du Nord (USA) Coleslaw Pulled pork sauce paprika fumé Macaronis Cheddar Brownie	Salade verte et maïs Émincé de boeuf au curry Riz créole et ses petits légumes Babybel Raisin
		GOÛTER		
Pain, Beurre, Confiture Kaki	Yaourt nature brassé Salade de fruits frais	Brioche, Beurre, Chocolat, Poire	Compote pomme coing Fromage blanc	Banane Flan à la vanille
Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Salade de chou rouge râpé Steak haché de boeuf à la sauce échalote Purée aux légumes d'Automne Brie bio Flan à la vanille	Férié	Macédoine de légumes Rôti de veau Ebly à la brunoise de courgette Gouda Poire	Salade de perles Filet de merlu façon meunière Gratin de chou-fleur et pdt Petit-Suisse Salade de fruits frais	Salade verte et croûtons de pain Goulash hongrois Spaetzle au beurre Munster Banane
		GOÛTER		
Pain, Beurre, Miel, Pomme	Férié	Gâteau au Yaourt Compote pomme pêche	Pain, Fromage, Clémentine	Fromage blanc Compote pomme fraise
Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Jambon blanc Omelette Billes de carottes à la crème Tomme blanche Clémentine	Salade de céleri remoulade Bouchée à la reine Riz façon pilaf et sa julienne de légumes Kiri Yaourt aux fruits	Salade de chou chinois  à la pomme  Spaghettis  Blanquette de colin aux fruits de mer Emmental Crème dessert au chocolat	Salade d'endives aux noix Mijoté d'agneau Duo de carottes et de flageots Comté AOP Compote maison	MENU SNACK Duo de crudités Kebab Frites Yaourt à boire Kiwi
		GOÛTER		
		OOOTEN		

Légende : Bleu : Msc Pêche Durable



















### **CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE**

# **MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE**

Petite Enfance / + 18 mois

Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre			
Salade verte et maïs Lasagne de boeuf Fromage blanc Pomme	Salade de radis blanc Filet de cabillaud du chef Mijoté de lentilles aux carottes Edam Kiwi	Salade de feuilles de chêne aux noix Cuisse de poulet grillée Semoule au beurre Camembert Poire	Salade de pdt et oeufs Pot au feu Yaourt aux fruits Raisins	MENU SAVOYARD Salade de chou rouge Tartiraclette Petit Suisse Clémentine			
GOÛTER							
Petits suisses fruités Banane	Flan au chocolat Compote pomme	Yaourt brassé nature Salade de fruits frais	Pain, Fromage, Clémentine	Fromage blanc Compote pomme poire			
Lundi 1 <sup>er</sup> décembre	Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre			
Salade composée  Dos de colin aux petits légumes Purée de potimarron Brie Yaourt aux fruits	Salade de betteraves aux pommes et aux noix Spaghettis Sauce bolognaise Emmental Clémentine	Soupe de lentilles Quiche Lorraine Duo de crudités Gouda Banane	Salade de radis noirs Blanquette de poulet de Condé-Northen Boulgour à la tomate Petit Suisse Compote pomme-poire	MENU DE SAINT-NICOLAS Salade verte au saumon et billes de yuzu Sauté de cerf aux fruits rouges Gratin dauphinois à la crème de truffe Rouy Moelleux au chocolat façon poire Belle-Hélène			
		GOÛTER					
Pain, Beurre, confiture Mandarine	Compote pomme poire Yaourt arômatisé	Pain aux céréales, beurre, chocolat, kaki	Flan vanille Salade de fruits frais	Fromage blanc Compote pomme fraise			
Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre			
Salade de carottes râpées Filet de colin sauce citronnée Semoule au beurre Tomme Crème dessert à la vanille	Taboulé à l'oriental Daube de boeuf Gratin de brocolis Saint-Paulin Clémentine	Salade verte Émincé de dinde à l'indienne Coquillettes Coulommiers Banane	Salade de riz Mijoté de canard Purée de potiron Yaourt brassé nature Raisin	MENU ALSACIEN Salade de radis blancs Sauté de porc aux saveurs douces d'Alsace Knepfles Munster doux Fromage blanc aux fruits d'hiver			
		GOÛTER					
Fromage blanc Purée de Poire	Pain, Beurre, chocolat Pomme	Yaourt brassé nature Compote pomme fraise	Brioche, Beurre, Confiture, Orange	Petit suisse aux fruits Clémentine			

Bleu : Msc Pêche Durable Légende :







Vert: Bio







Rouge : Circuit court Rose: Haute Valeur Environnementale





### **CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE**

# **MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE**

Petite Enfance / + 18 mois

Se Contraction of the Contractio	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre			
	Salade de betteraves persillées Pennes Sauce à la crème et aux deux saumons Parmesan Banane	Salade d'endives Choucroute Brie bio Riz au lait	Salade de perles Pilons de poulet grillés Haricots plats Saint-Nectaire Clémentine	REPAS DE NOËL BÛCHE	MENU «EN ROUTE VERS LES VACANCES» Salade verte Raviolis à la sauce tomate Emmental Compote Pomme Fraise			
•		GOÛTER						
	Fromage blanc Compote pomme abricot	Pain, fromage Ananas	Pain, Beurre, confiture Pomme	Yaourt brassé nature Compote pomme banane	Flan vanille Clémentine			

Bleu : Msc Pêche Durable Légende :



Orange : AOP/AOC (A)C











Rouge : Circuit court

Vert: Bio AB