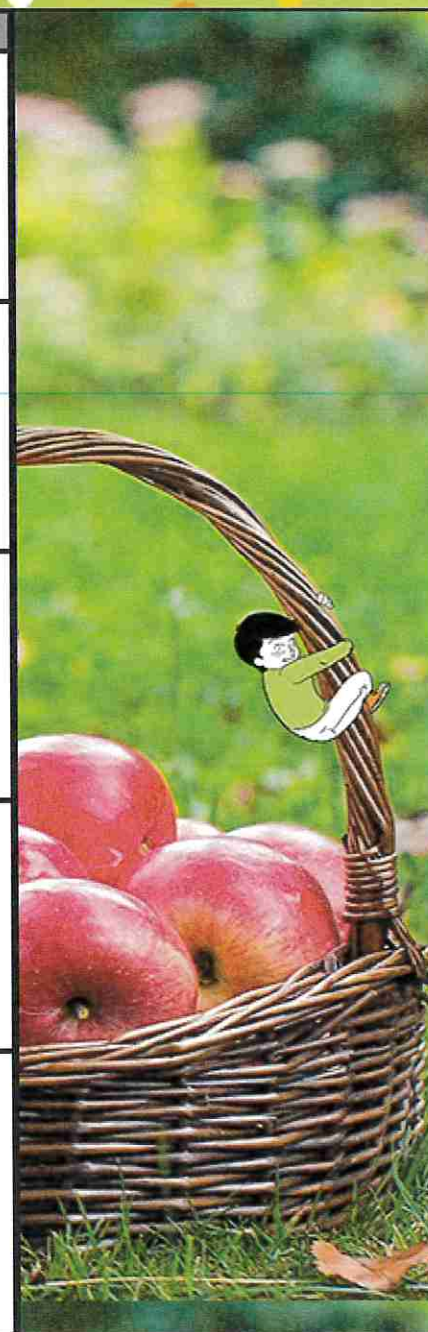


GOUVERNES
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

	2 primaire	1 maternelle
Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette balsamique Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt aromatisé Pomme HVE	Betteraves Bio - Vinaigrette balsamique Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt aromatisé Pomme HVE
Mardi	Mélange de torsades Bio et cornichons - Mayonnaise Rôti de porc Label Rouge - Sauce diable /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale Petits pois Munster AOP Ananas	Mélange de torsades Bio et cornichons - Mayonnaise Rôti de porc Label Rouge - Sauce diable /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale Petits pois Munster AOP Ananas
Mercredi		
Jeudi	Haricots beurre - Vinaigrette à l'échalote Lasagnes du chef de boeuf Bio /Lasagnes du chef de légumes Brie Mousse au chocolat au lait	Haricots beurre - Vinaigrette à l'échalote Lasagnes du chef de boeuf Bio /Lasagnes du chef de légumes Brie Mousse au chocolat au lait
Vendredi	Chou rouge râpé - Vinaigrette au xérès Cordon bleu de dinde FR /Poisson blanc (colin) meunière MSC Pommes de terre cubes rissolées - Ketchup Buchette lait mélange Compote pomme Bio	Chou rouge râpé - Vinaigrette au xérès Cordon bleu de dinde FR /Poisson blanc (colin) meunière MSC Pommes de terre cubes rissolées - Ketchup Buchette lait mélange Compote pomme Bio

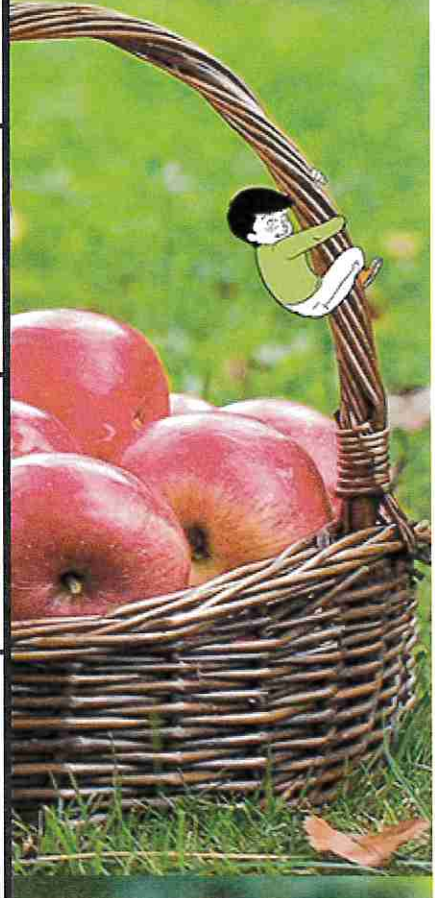
GOUVERNES
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

	2 primaire	1 maternelle
Lundi		
Mardi	Taboulé (semoule Bio) Emincé de cuisse de poulet - Sauce aigre douce /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma Haricots verts Bio à l'échalote Yaourt nature - , sucre Clémentine	Taboulé (semoule Bio) Emincé de cuisse de poulet - Sauce aigre douce /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma Haricots verts Bio à l'échalote Yaourt nature - , sucre Clémentine
Mercredi		
Jeudi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au cumin Filet de lieu noir MSC - Sauce aurore Pennes Bio Saint Môret Bio Crème dessert au chocolat	Chou blanc râpé - Vinaigrette au cumin Filet de lieu noir MSC - Sauce aurore Pennes Bio Saint Môret Bio Crème dessert au chocolat
Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Wrap - Garniture Fajitas au bœuf BIO /Wrap - CC Garniture Fajitas (égrainé de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) Frites au four Emmental Bio râpé Cake aux pépites de chocolat du chef (Farine Bio)	Salade iceberg - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Wrap - Garniture Fajitas au bœuf BIO /Wrap - CC Garniture Fajitas (égrainé de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) Frites au four Emmental Bio râpé Cake aux pépites de chocolat du chef (Farine Bio)























GOUVERNES
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

	2 primaire	1 maternelle
Lundi	<p>Chou rouge Bio râpé - Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Compote pomme Bio </p>	<p>Chou rouge Bio râpé - Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Compote pomme Bio </p>
Mardi	<p>Salade de riz Bio au thon - Vinaigrette</p> <p>Boulettes au bœuf Bio - Sauce paprika</p> <p>/Falafels fèves, menthe et coriandre</p> <p>Légumes tajine</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade de riz Bio au thon - Vinaigrette</p> <p>Boulettes au bœuf Bio - Sauce paprika</p> <p>/Falafels fèves, menthe et coriandre</p> <p>Légumes tajine</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Clémentine</p>
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette persillée</p> <p>Rôti de bœuf filière Élevage de Normandie (27)</p> <p> - Ketchup</p> <p>/Boulettes végétariennes - Sauce au curry</p> <p>Carottes Bio </p> <p>Brie</p> <p>Banane Bio </p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette persillée</p> <p>Rôti de bœuf filière Élevage de Normandie (27)</p> <p> - Ketchup</p> <p>/Boulettes végétariennes - Sauce au curry</p> <p>Carottes Bio </p> <p>Brie</p> <p>Banane Bio </p>
Vendredi	<p>Tarte au fromage du chef</p> <p>Paupiette de veau FR - Sauce au cumin</p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce au cumin</p> <p>Brocolis</p> <p>Tomme blanche (à couper sur place)</p> <p>Pomme HVE </p>	<p>Tarte au fromage du chef</p> <p>Paupiette de veau FR - Sauce au cumin</p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce au cumin</p> <p>Brocolis</p> <p>Tomme blanche (à couper sur place)</p> <p>Pomme HVE </p>



GOUVERNES
Du 25/11/2024 au 29/11/2024

		2 primaire	1 maternelle
	Lundi	Saucisson à l'ail* - , cornichons /Surimi - Mayonnaise Chipolatas* (porc) /Quenelle Bio nature - Sauce Nantua Petits pois au jus Cantal AOP  Poire Bio 	Saucisson à l'ail* - , cornichons /Surimi - Mayonnaise Chipolatas* (porc) /Quenelle Bio nature - Sauce Nantua Petits pois au jus Cantal AOP  Poire Bio 
	Mardi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Boulettes au boeuf Bio   - Sauce brune /Boulettes végétariennes - Sauce échalotes Frites au four - Ketchup Camembert Bio  Éclair au chocolat	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Boulettes au boeuf Bio   - Sauce brune /Boulettes végétariennes - Sauce échalotes Frites au four - Ketchup Camembert Bio  Éclair au chocolat
	Mercredi		
	Jeudi	Taboulé (semoule Bio)  Beignet de calamars à la romaine - Mayonnaise Navets à la crème Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78)  - , sucre Clémentine	Taboulé (semoule Bio)  Beignet de calamars à la romaine - Mayonnaise Navets à la crème Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78)  - , sucre Clémentine
	Vendredi	Pomelos - , sucre Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Dieppoise Chou fleur Verre de lait Bio  Gâteau exotique coco ananas du chef (Farine Bio) 	Pomelos - , sucre Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Dieppoise Chou fleur Verre de lait Bio  Gâteau exotique coco ananas du chef (Farine Bio) 