

du 07 Novembre au 18 décembre 2022

Menu Agde élémentaire

	Du 07 au 11 novembre	Du 14 au 18 Novembre	Du 21 au 25 novembre	Du 28 novembre au 02 décembre
Lundi	Carottes râpées vinaigrette Radis et beurre Sauce bolognaise Macaronis et râpé Camembert Edam Flan vanille nappé caramel Flan chocolat	Brocolis au sésame Betterave en salade Pois chiches aux légumes couscous Semoule Saint Nectaire Montboissié Fruit de saison BIO Fruit local BIO	Salade de coleslaw Céleri remoulade Brandade de poisson Emmental BIO Coulommiers BIO Mousse au chocolat	Salade de pomme de terre Salade de perles marines Aiguillette de poulet au jus Fondue de poireaux en béchamel P'tit cottentin nature Samos Fruit BIO Fruit local BIO
Mardi	Œuf dur mayonnaise Nuggets végétal Purée de courges Gouda Coulommiers Fruit de saison BIO Fruit de local BIO	Cake aux carottes du chef Sauté de volaille aux abricots Purée de potimarron BIO Mimolette Menu Orange Orange	Betterave en salade Salade d'haricots verts Bœuf braisé sauce paprika Quinoa Yaourt nature Yaourt sucré Fruit de saison BIO Fruit local BIO	Céleri sauce cocktail Carottes râpées vinaigrette Emincé de veau 4 épices Macaronis BIO Lou mirabel Comté Compote pomme coings Compote pomme banane
Mercredi	Céleri remoulade Filet de cabillaud sauce beurre citronné Haricots verts BIO persillés Yaourt nature Gâteau aux amandes et coco Velouté de légumes du chef	Chou rouges aux pommes Escalope de porc au jus * Blé BIO Fromage blanc nature Compote de pomme Salade de pâtes Salade de pomme de terre Sauté de veau au paprika Gratin de blettes / pomme de terre et râpé Yaourt sucré local Yaourt nature local Fruit de saison BIO Fruit local BIO	Taboulé BIO du chef Quenelles sauce tomate Jardinière de légumes Edam Crème à la vanille Salade de saison Tartiflette * ** Compote de pomme BIO	Salade verte et croûtons Raviolis et rapé ** Fromage blanc BIO Quartiers de pomme cuite au caramel Velouté de brocolis Curry de lentilles Boulghour Yaourt nature BIO Yaourt aromatisé BIO Gâteau au yaourt du chef Gâteau aux noisettes du chef
Jeudi	Sauté de bœuf aux 4 épices Riz camarguais BIO Plateau de fromage Fruit BIO de saison Fruit BIO local	Velouté de courge Filet de poisson frais sauce curry Carottes persillées Vache qui rit BIO Chanteniege BIO Flan chocolat Flan vanille	Tartiflette Velouté de légumes maison Omelette BIO nature Coquillettes et râpé Fromage blanc nature Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Fruit local	Salade d'haricots verts Macédoine mayonnaise Blanquette de poisson Riz camarguais BIO Brie Tomme blanche Fruit Fruit local
Vendredi	FÉRIÉ			

Menu Agde élémentaire		
	Du 05 au 09 décembre	Du 12 au 16 décembre
Lundi	Salade de blé à la tomate Salade de pâtes Chipolatas au jus* Poêlée provençale BIO Plateau de fromage	Salade de pois chiches nature Salade de lentilles vinaigrette Tortilla de pommes de terre Carottes à l'ail Petit suisse BIO aromatisé Petit suisse BIO nature + sucre Fruit de saison BIO Fruit local BIO
	Eclair au chocolat Eclair à la vanille	
Mardi	Salade de saison Céleri vinaigrette Poisson pané et citron Riz à la tomate Saint Paulin Mimolette Fruit de saison BIO Fruit local BIO	Chou rouge en salade Chou chinois en salade Sauté de bœuf aux oignons Pâte Emmental BIO Coulommiers BIO Compote pomme banane Compote de poire
Mercredi	Rosette * Sauté de volaille au paprika Jardinière de légumes Petit suisse BIO Mousse au chocolat noir	Menu de Noël
Jeudi	Salade de coleslaw BIO Radis BIO et beurre Nuggets végétal Haricots blancs au jus Yaourt nature local Yaourt sucré local Gâteau aux pommes du chef Gâteau poires et amandes du chef Potage crécy BIO	
Vendredi	Goulash hongrois Semoule Mont Lacauze Cantal Fruit local Fruit de saison	Taboulé Salade de pomme de terre Filet de colin à la crème Brocolis persillés Yaourt nature Yaourt sucré Fruit de saison BIO Fruit local BIO