

Du 06 Novembre au 01 Décembre 2023

Menu Agde maternelle

	Du 06 au 10 novembre	Du 13 au 17 novembre	Du 20 au 24 novembre	Du 27 novembre au 01 décembre
Lundi	<p>Friand au fromage</p> <p>Omelette élaborée sur la cuisine Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade mexicaine (haricots rouges, maïs)</p> <p>Sauté de volaille aux 4 épices Carottes fraîches sautées</p> <p>Fromage les fripons</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Betterave en salade</p> <p>Tartiflette * ** (pomme vapeur et fromage tartiflette)</p> <p>Tartiflette</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Taboulé BIO</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus Haricots beurre persillés Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Mardi	<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Sauce carbonara * Macaronis et râpé Vache picon</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Basket</p> <p>Chou-fleur en salade</p> <p>Gratin de pâtes sauce cheddar ** (Sauce béchamel et cheddar râpé)</p> <p>Milk shake grenadine</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Bouloghour BIO</p> <p>Emmental Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Sauté de veau au curry Choux-fleurs persillés Lou mirabel</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>
Mercredi	<p>Salade de blé à la tomate</p> <p>Nuggets de volaille Epinards branches à la crème Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou chinois en salade</p> <p>Escalope de porc au jus * Gratin dauphinois</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Velouté de courges</p> <p>Sauté de volaille à la crème Poêlée de brocolis et carottes Edam</p> <p>Gâteau du chef aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Cordon bleu Purée de pomme de terre Tartare nature Cocktail de fruits</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons Semoule BIO</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Filet de colin sauce curry Riz pilaf BIO</p> <p>Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte</p> <p>Quenelles sauce aurore Pâtes BIO Chanteneige</p> <p>Compote pomme banane BIO</p>	<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Filet de hoki sauce provençale Riz camarguais BIO</p> <p>Gouda Compote pommes fraises</p>
Vendredi	<p>Salade verte</p> <p>Filet de hoki pané et citron Purée de courge Yaourt nature BIO</p> <p>Gâteau du chef amandes et coco</p>	<p>Chou blanc en salade</p> <p>Sauté de bœuf à la provençale Blé Brie</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Stifado de bœuf Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé local</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Tortellinis épinards ricotta et râpé **</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

Du 04 décembre au 22 décembre

Menu Agde maternelle			
	Du 04 au 08 décembre	Du 11 au 15 décembre	Du 18 au 22 décembre
Lundi	Velouté d'épinard Tortilla pomme de terre et oignons Poêlée arlequin Yaourt nature Gâteau du chef au chocolat	Salade d'haricots vert Chipolata au jus * Lentilles aux oignons Tomme noire Eclair au chocolat	Betterave en salade Sauté de veau au paprika Purée de pomme de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison BIO
	Salade de chou-fleur vinaigrette Sauté de bœuf bourguignon Pomme vapeur Tomme de Savoie Fruit de saison BIO	Taboulé Calamar à la romaine et citron Carottes fraîches sautées Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO	Salade de blé Omelette aux fines herbes Epinards à la crème et croûtons Camembert Compote de pommes BIO
Mardi	Salade pâtes Sauté de volaille au paprika Poêlée campagnarde Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison Carottes râpées BIO	Salade verte Sauté de bœuf au jus Boulgour Emmental Compote de poires BIO Potage crécy	Menu de Noël
	Paupiette de veau sauce forestière Haricots blancs au jus Vache qui rit Crème dessert au chocolat	Picoussel sauce tomate Riz camarguais Yaourt nature Fruit de saison BIO	
Mercredi	Chou chinois en salade Filet de poisson sauce Dijonnaise Semoule BIO Plateau de fromage Compote de pomme BIO	Salade de pois chiches au cumin Aiguillette de poulet au romarin Chou-fleur en béchamel Vache qui rit BIO Mousse au chocolat	Menu de Noël
	Paupiette de veau sauce forestière Haricots blancs au jus Vache qui rit Crème dessert au chocolat	Picoussel sauce tomate Riz camarguais Yaourt nature Fruit de saison BIO	
Jeudi	Chou chinois en salade Filet de poisson sauce Dijonnaise Semoule BIO Plateau de fromage Compote de pomme BIO	Salade de pois chiches au cumin Aiguillette de poulet au romarin Chou-fleur en béchamel Vache qui rit BIO Mousse au chocolat	Menu de Noël
	Paupiette de veau sauce forestière Haricots blancs au jus Vache qui rit Crème dessert au chocolat	Picoussel sauce tomate Riz camarguais Yaourt nature Fruit de saison BIO	
Vendredi	Chou chinois en salade Filet de poisson sauce Dijonnaise Semoule BIO Plateau de fromage Compote de pomme BIO	Salade de pois chiches au cumin Aiguillette de poulet au romarin Chou-fleur en béchamel Vache qui rit BIO Mousse au chocolat	Menu de Noël
	Paupiette de veau sauce forestière Haricots blancs au jus Vache qui rit Crème dessert au chocolat	Picoussel sauce tomate Riz camarguais Yaourt nature Fruit de saison BIO	