

Du 06 Novembre au 01 Décembre 2023

Menu Agde Primaire

	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 Friand à la viande Omelette élaborée sur la cuisine Haricots verts persillés Camembert Bûche du pilat</p> <p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade mexicaine (haricots rouges, maïs) Salade de lentilles Sauté de volaille aux 4 épices Carottes fraîches sautées Fromage les fripons P'tit cottentin</p> <p>Fruit de saison BIO 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 Salade de blé BIO Aiguillettes de poulet au jus Haricots beurre persillés Fromage blanc nature Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>
Mardi	<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Sauce carbonara * Macaronis et râpé Vache picon Tartare nature Flan vanille nappé caramel Flan chocolat</p>	<p>Basket</p> <p>Chou-fleur en salade Gratin de pâtes sauce cheddar ** (sauce béchamel et cheddar râpé)</p> <p>Milk shake grenadine</p>	<p>Carottes râpées Céleri remoulade Filet de colin sauce citron Bouloghour BIO Emmental Mimolette Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de pâtes Salade de pois chiches Sauté de veau au curry Choux-fleurs persillées Lou mirabel Coulommiers Flan vanille nappé caramel Flan chocolat</p>
Mercredi	<p>Salade de blé à la tomate Nuggets de volaille Epinards branches à la crème Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou chinois en salade Escalope de porc au jus * Gratin dauphinois Petit suisse BIO aromatisé Compote de pommes</p>	<p>Velouté de courges Sauté de volaille à la crème Poêlée de brocolis et carottes Edam Gâteau du chef aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade verte Cordon bleu Purée de pomme de terre Tartare nature Cocktail de fruits</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées BIO Céleri BIO en vinaigrette Sauté de bœuf aux oignons Semoule BIO Plateau de fromage</p> <p>Compote de poires Compote pomme banane</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Filet de colin sauce curry Riz pilaf BIO Yaourt nature BIO Yaourt à la vanille BIO Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte Radis beurre Quenelles sauce aurore Pâtes BIO Chanteneige Vache picon Compote pomme banane BIO Compote de poires BIO</p>	<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Filet de hoki sauce provençale Riz camarguais BIO Gouda Saint Paulin Compote pommes fraises Compote de pommes</p>
Vendredi	<p>Salade verte Chou rouge en salade Filet de hoki pané et citron Purée de courge Yaourt nature BIO Yaourt à la vanille BIO Gâteau du chef amandes et coco Gâteau du chef aux noisettes</p>	<p>Chou blanc en salade Salade coleslaw Sauté de bœuf à la provençale Blé Brie Bûchette mélangée Crème dessert chocolat Crème dessert vanille</p>	<p>Crêpe au fromage Crêpe au jambon Stifado de bœuf Haricots verts à l'ail Yaourt aromatisé local Yaourt nature local Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Macédoine mayonnaise Betterave en salade Tortellinis épinards ricotta et râpé **</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>

Du 04 décembre au 22 décembre

Menu Agde primaire

	Du 04 au 08 décembre	Du 11 au 15 décembre	Du 18 au 22 décembre
Lundi	<p>Velouté d'épinard</p> <p>Tortilla pomme de terre et oignons</p> <p>Poêlée arlequin</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau du chef au chocolat</p> <p>Gâteau du chef aux pommes</p>	<p>Salade d'haricots vert</p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p> <p>Chipolata au jus *</p> <p>Lentilles aux oignons</p> <p>Tomme noire</p> <p>Coulommiers</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Betterave en salade</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de veau au paprika</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Mardi	<p>Salade de chou-fleur vinaigrette</p> <p>Salade de brocolis</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Calamar à la romaine et citron</p> <p>Carottes fraîches sautées</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Epinards à la crème et croûtons</p> <p>Camembert</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes BIO</p> <p>Compote pommes bananes BIO</p>
Mercredi	<p>Salade pâtes</p> <p>Sauté de volaille au paprika</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Carottes râpées BIO</p> <p>Salade verte BIO</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf au jus</p> <p>Boulgour</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de poires BIO</p> <p>Potage crécy</p>	<p>Menu de Noël</p>
Jeudi	<p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Haricots blancs au jus</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Tartare nature</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Picoussel sauce tomate</p> <p>Riz camarguais</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	
Vendredi	<p>Chou chinois en salade</p> <p>Chou rouge en salade</p> <p>Filet de poisson sauce Dijonnaise</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Compote de pomme BIO</p> <p>Compote pomme banane BIO</p>	<p>Salade de pois chiches au cumin</p> <p>Salade mexicaine (h.rouges, maïs)</p> <p>Aiguillette de poulet au romarin</p> <p>Chou-fleur en béchamel</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Mousse aux marrons</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Rôti de porc aux olives *</p> <p>Poêlée de navet, carottes et champignons</p> <p>Brie</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>