

Menu du mois de Novembre				Le Vésinet	Elémentaire
					Vendredi 1
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	
Salade de betteraves rouges Duo de coeurs de palmiers et maïs vinaigrette moutarde Sauté de thon sauce armoricaine Riz BIO Saint Paulin Gouda Fruit au choix	Salade croquante de pommes et oranges vinaigrette à la ciboulette Radis roses et beurre Colombo de porc* Confit de carottes Fromage blanc BIO sucré différemment Coupelle de confiture de fraises Sucre roux Miel coupelle Beignet parfum chocolat <i>*Colombo de dinde LR</i>	Céleri rémoulade BIO Poisson meunière frais et quartier de citron Haricots verts et blé au persil Pavé demi sel Munster AOP Flan à la vanille nappé caramel Flan à la vanille	Brisures de chou fleur Macédoine mayonnaise Rôti de boeuf charolais froid Jus de rôti Purée de pommes de terre Tomme de pays BIO Fruit au choix	Potage de légumes variés Boulettes de flageolets BIO sauce tomate Epinards branches au gratin Pont l'Evêque AOP Tomme blanche Fruit BIO	
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	
	Pomelos et sucre Dosette de sucre Emincé d'endives vinaigrette moutarde Blanquette de veau LBR Riz Gouda BIO Coupelle de purée de pommes	Potage paysan Rôti de dinde LR au romarin Farfallines Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruit BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne Samoussa de légumes Jardinière de légumes Saint Nectaire AOP Montboissier Ile flottante	<i>***Les pas pareille***</i> Pâté de campagne* Pâté de mousse de foie* et cornichon Céleri' mentier de poisson Salade verte vinaigrette moutarde Yaourt nature BIO Moelleux pomme cannelle et figue du chef (farine locale) <i>*Pâté de mousse de canard</i>	
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	
Salade de riz composée Salade de haricots blancs et cerfeuil Cordon bleu Epinards branche BIO à la crème Edam Cantal AOP Fruit au choix	Haricots beurre et maïs Macédoine mayonnaise Parmentier végétal Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits Fruit BIO	Carottes râpées Salade verte et maïs aux herbes vinaigrette balsamique PAVE MERLU SAUCE POTIRON, CITRON ET EPICES Penne rigate Bûche de chèvre BIO Compote de pommes et cassis allégée en sucre Compote tous fruits allégée en sucre	CHOU CHINOIS (FRAIS) VRAC (ASST OK) Salade de mâche et betteraves rouges vinaigrette moutarde Sauté d'agneau LR sauce charcutière Carottes BIO Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice Gâteau au fromage blanc du chef	Velouté de potiron Echine de porc* au jus Lentilles locales mijotées Coulommiers BIO Fruit au choix <i>*Rôti de dinde LR au jus</i>	
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	
Céleri rémoulade Pomelos et sucre Pavé de colin sauce fines herbes Coquillettes BIO Bûche mélangée Fraïdou Flan au chocolat Flan à la vanille	Salade croquante BIO aux pommes et oranges vinaigrette aux herbes VEG - NUGGETS DE FROMAGE (5/4/3) Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Pont l'Evêque AOP Pointe de Brie Eclair parfum chocolat	Crêpe au fromage Friand au fromage Sauté de boeuf charolais sauce dijonnaise (moutarde) Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre) Montcadi croûte noire Gouda Fruit BIO	<i>***Mission anti-gaspi***</i> Potage cultivateur Jambon blanc* Gratin de pommes de terre Yaourt BIO à la vanille Compote de pommes allégée en sucre Compote de pommes et fraises allégée en sucre <i>*Jambon de dinde LR</i>	<i>***Amuse-bouche: Potage potiron, maïs, dés de mimolette***</i> Salade de pâtes à l'orientale (farfalline, concombre, tomate, menthe, cumin) Taboulé Dés de poisson sauce fines herbes Haricots beurre au jus de légumes Yaourt aromatisé Fromage blanc aromatisé Fruit BIO	