

Centres de loisirs

<p><b>lundi 1 novembre</b></p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p><b>mardi 2 novembre</b></p> <p>Betteraves BIO et mâche mimosa</p> <p>Wrap BIO à la mexicaine</p> <p>Yaourt fermier aux fruits, galette au beurre</p>	<p><b>mercredi 3 novembre</b></p> <p>Bouillon de poule aux vermicelles</p> <p>Curry de haricots coco</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p><b>jeudi 4 novembre</b></p> <p>Menu au fil des saisons "la châtaigne"</p> <p>Carottes BIO râpées aux graines de courge BIO</p> <p>Sauté de bœuf aux marrons</p> <p>Petits pois Abondance BIO</p> <p>Gâteau de châtaignes</p>	<p><b>vendredi 5 novembre</b></p> <p>Salade verte BIO aux noisettes</p> <p>Filet de poisson frais à la compotée de légumes BIO</p> <p>pommes noisettes</p> <p>Fruits de saison BIO</p>
<p><b>lundi 8 novembre</b></p> <p>Velouté de courgettes BIO, cantal râpé</p> <p>Tajine de légumes racines BIO</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p><b>mardi 9 novembre</b></p> <p>Carottes râpées BIO</p> <p>Filet de poisson frais sauce citronnée</p> <p>Épinards béchamel</p> <p>Tarte au flan maison</p>	<p><b>mercredi 10 novembre</b></p> <p>Terrine de légumes maison, mayonnaise</p> <p>Spaghettis BIO à la bolognaise végétale BIO, cantal râpé</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p><b>jeudi 11 novembre</b></p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p><b>vendredi 12 novembre</b></p> <p>Betteraves en vinaigrette</p> <p>Raviolis</p> <p>Compote de fruits</p>
<p><b>lundi 15 novembre</b></p> <p>Salade de crozets BIO au dés de fromage, herbes fraîches et huile de noix</p> <p>Sauté de bœuf aux chanterelles</p> <p>Gratin de chou-fleur BIO</p> <p>Yaourt fermier saveurs de fruits</p>	<p><b>mardi 16 novembre</b></p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Fruits de saison BIO, pain d'épices</p>	<p><b>mercredi 17 novembre</b></p> <p>Mâche aux amandes grillées</p> <p>Saucisse de volaille BIO</p> <p>Torsades BIO</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Roulé à la confiture de marrons</p>	<p><b>jeudi 18 novembre</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Parmentier de carottes BIO aux protéines de pois BIO</p> <p>Pain complet</p> <p>Reblochon (élémentaire)</p> <p>Coulommiers (maternelle)</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p><b>vendredi 19 novembre</b></p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Quenelle de brochet sauce Nantua</p> <p>Riz BIO</p> <p>Plateau de fromage, quartier de pomme BIO</p>
<p><b>lundi 22 novembre</b></p> <p>Betteraves BIO à la gauloise</p> <p>Clafoutis de carottes BIO et maïs à la ciboulette, sauce curry</p> <p>Ebly BIO</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p><b>mardi 23 novembre</b></p> <p>Salade verte BIO au dés de comté</p> <p>Steak haché frais</p> <p>Purée de butternut BIO</p> <p>Crumble aux prunes</p>	<p><b>mercredi 24 novembre</b></p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz BIO</p> <p>Plateau de fromages,</p> <p>Fruits secs</p>	<p><b>jeudi 25 novembre</b></p> <p>Macédoine de légumes, mayonnaise</p> <p>Lasagne à la bolognaise végétale BIO</p> <p>Fromage blanc fermier au sucre roux BIO</p>	<p><b>vendredi 26 novembre</b></p> <p>Pizza au fromage BIO</p> <p>Filet de poisson frais à la crème</p> <p>Brocolis BIO persillés</p> <p>Tomme de Savoie (élémentaire)</p> <p>Comté (maternelle)</p> <p>Fruits de saison BIO</p>
<p><b>lundi 29 novembre</b></p> <p>Salade de mâche aux pignons de pin</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux r : sauté de dinde aux pruneaux</p> <p>Purée de potimarron BIO</p> <p>Yaourt fermier à la crème de marron</p>	<p><b>mardi 30 novembre</b></p> <p>Salade de haricots blancs à la coriandre</p> <p>Quenelle BIO à la sauce tomate BIO</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Beaufort</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p><b>mercredi 1 décembre</b></p> <p>Menu au fil des saisons "les agrumes"</p> <p>Pamôlemousse BIO</p> <p>Sauté de canard à l'orange</p> <p>Polente BIO aux zestes de citron</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p><b>jeudi 2 décembre</b></p> <p>Salade de boulgour BIO aux pois chiche et amandes</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Carottes BIO à la crème</p> <p>Panna cotta aux fruits rouges</p>	<p><b>vendredi 3 décembre</b></p> <p>Salade coleslaw BIO</p> <p>Filet de poisson frais au lait de coco</p> <p>Purée de patates douces BIO</p> <p>Meule Tarentaise</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

Produits d'origine locale

Produits de saison

N'hésitez pas à consulter le portail famille de la commune nouvelle d'Annecy : <https://www.espace-citoyens.net/annecy-familles/espace-citoyens/>, vous y trouverez :  
 - un espace personnel pour inscrire votre enfant au restaurant scolaire  
 - les menus et les allergènes présents dans les plats.  
 Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.