



VILLE DE COMPIEGNE
Du 04/11/2024 au 08/11/2024



Menu compiègne

api

Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette balsamique
 Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette
 Suisse sucré
 Pomme HVE 



Mardi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au cumin
 Rôti de porc Label Rouge  - Sauce diable
 /Omelette nature avec sauce - Sauce diable
 Petits pois et carottes
 Munster AOP 
 Moelleux nature




Mercredi

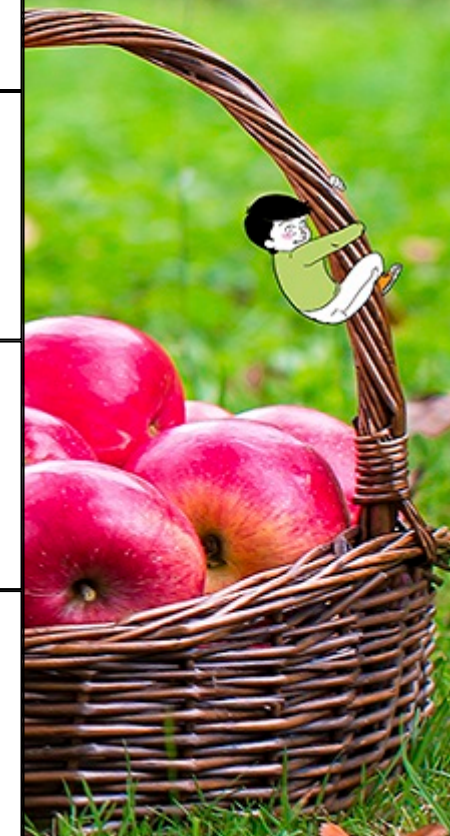
Haricots verts - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet  - Sauce provençale
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale
Semoule bio 
 Coulommiers
 Poire Régionale

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
 Lasagnes de boeuf à la bolognaise 
 /Lasagnes de légumes
Edam Bio 
 Flan au chocolat

Vendredi

Perles de pâtes - Vinaigrette façon gribiche
 Poisson blanc meunière MSC 
 Chou fleur CE2 Béchamel 
 Petit moulé nature
Banane Bio 




VILLE DE COMPIEGNE
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

Menu compiègne



api

Lundi


Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Raviolis au boeuf
/Raviolis aux légumes
Emmental Bio râpé 
Ananas

Mercredi

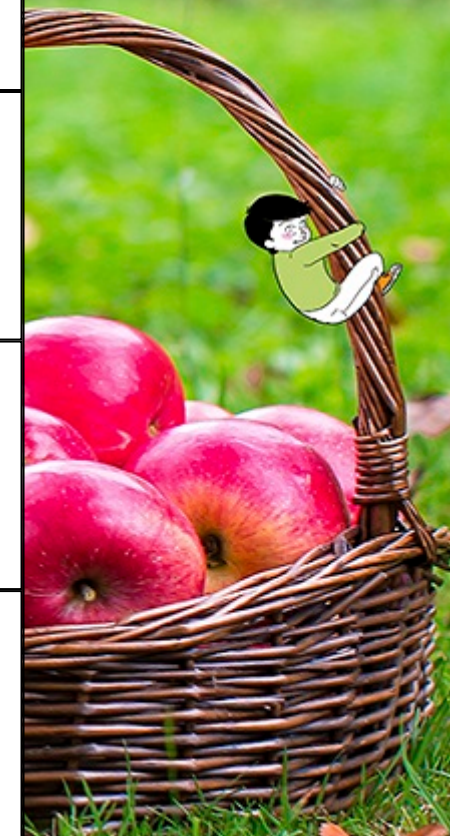
Pomelos - , sucre
Cordon bleu de dinde FR 
/Pané fromager
Printanière de légumes
Saint Nectaire AOP 
Crème dessert au caramel

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Wrap - Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs, sauce tomate aux épices mexicaine)
/Wrap - Garniture Fajitas (poisson et sauce tomate aux épices mexicaine)
Suisse sucré
Clafoutis aux bigarreaux recette du chef 

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette au curry
Omelette du chef au fromage  
Frites - , ketchup
Saint Môret Bio 
Clémentine





VILLE DE COMPIEGNE
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu compiègne

api

Lundi

Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise
Sauté de porc  - Sauce Blackwell
/Quenelle nature - Sauce Blackwell
Semoule bio 
Speculoos
Compote pomme coing



Mardi

Chou fleur - Sauce façon cocktail
Nuggets végétarien de blé
Haricots verts Bio à l'ail 
Gouda Bio 
Orange 




Mercredi

Crêpe au fromage
Jambon blanc Label Rouge 
/Omelette nature avec sauce - Sauce tomate
Lentilles vertes Bio 
Brie
Poire Régionale

Jeudi

Céleri rémoulade (régional) 
Normandin de veau - Sauce au cumin
/Steak de soja - Sauce au cumin
Purée de pommes de terre et potiron
Yaourt surcré (régional)
Cake à l'ananas recette du chef 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
/Oeuf dur - , mayonnaise
Filet de lieu noir  - Sauce aurore
riz 
Carré de Liqueil
Pomme HVE 