

Sco St Dizier
Du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 8 novembre 2024

	Lundi 04/11	Mardi 05/11	Mercredi 06/11	Jeudi 07/11	Vendredi 08/11
Entrée	Saucisson à l'ail* 	Carottes râpées vinaigrette 	Chou blanc au miel 	Salade verte vinaigrette 	Duo de haricots 
	Betteraves à l'échalote 				
Plat principal	Aiguillette de poulet au paprika 	Beignet de calamar 	Boulettes d'agneau sauce tomate 	Haché de veau sauce tomate	Omelette nature 
	Poisson du marché en sauce 		Boulettes soja-tomate 	Roulée végétale	
Accompagnement	Semoule 	Epinards à la crème 	Coquillettes 	Purée de potiron	Poêlée de pomme de terre /Champignons
Fromage	Yaourt sucré 	Emmental 	Petits suisses aromatisés 	Gouda 	Vache picon 
Dessert	Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Carotte cake 	Liegeois chocolat 

Sco St Dizier
Du lundi 11 novembre 2024 au vendredi 15 novembre 2024

	Mardi 12/11	Mercredi 13/11	Jeudi 14/11	Vendredi 15/11
Entrée	Betterave vinaigrette 	Farandole de crudités 	Salade de pommes de terre ciboulette 	Céleri rémoulade 
Plat principal	Quenelles nature sauce aurore 	Sauté de boeuf sauce barbecue 	Rôti de porc* aux oignons (G) 	Colin à la crème 
		Omelette nature 	Rôti de dinde aux oignons 	
			Pavé emmental épinard 	
Accompagnement	Purée de panais et pommes de terre 	Jardinière de légumes 	Lentilles 	Haricots verts 
Fromage	Mini cabrette 	Mimolette 	Camembert 	Petits suisses aromatisés 
Dessert	Flan chocolat 	Purée de pommes bananes	Fruit de saison	Eclair vanille 

Sco St Dizier
Du lundi 18 novembre 2024 au vendredi 22 novembre 2024

	Lundi 18/11	Mardi 19/11	Mercredi 20/11	Jeudi 21/11	Vendredi 22/11
Entrée	Haricots beurre à l'échalote 	Coleslaw 	Pâté de campagne 	Macédoine mayonnaise 	Crêpe au fromage 
			Céleri vinaigrette 		
Plat principal	Hoki sauce tomate 	Cordon bleu de volaille 	Emincé de poulet à la crème 	Gratin de brocolis PC 	Sauté porc sauce brune 
		Roulée végétale 	Quenelles nature 		Sauté dinde sauce brune 
					Pavé emmental épinard 
Accompagnement	Pomme de terre vapeur	Petits pois	Haricots verts persillés	Riz	Farfalles 
Fromage	Yaourt saveur vanille 	Croc lait 	Camembert 	Petit cotentin AFH 	Bûche de chèvre 
Dessert	Fruit de saison	Purée de pommes fraises s/sucre	Crème au caramel 	Gâteau d'anniversaire 	Fruit de saison

Sco St Dizier
Du lundi 25 novembre 2024 au vendredi 29 novembre 2024

	Lundi 25/11	Mardi 26/11	Mercredi 27/11	Jeudi 28/11	Vendredi 29/11
Entrée	Carottes râpées aux raisins 	Chou-fleur sauce cocktail 	Betterave vinaigrette 	Salade mexicaine 	Salade de pommes de terre echalote 
Plat principal	Parmentier aux légumes PC 	Emincé de dinde aux olives 	Saucisse fumée* 	Boulette de boeuf nature 	Filet de poisson meunière 
		Omelette nature 		Boulettes soja-tomate 	
			Roulée végétale		
Accompagnement		Poêlée de légumes 	Lentilles au jus	Coquillettes 	Brocolis à la crème 
Fromage	Saint-Môret 	Yaourt aromatisé 	Tartare ail et fines herbes 	Petits suisses aromatisés 	Chantailou nature 
Dessert	Fruit de saison	Beignet aux pommes 	Purée de poire s/sucre	Crème dessert praliné 	Fruit de saison

Sco St Dizier
Du lundi 2 décembre 2024 au vendredi 6 décembre 2024

	Lundi 02/12	Mardi 03/12	Mercredi 04/12	Jeudi 05/12	Vendredi 06/12
Entrée	Haricots verts en salade 	Salade de riz 	Carottes râpées aux olives 	Betteraves à la crème 	Duo de chou 
Plat principal	Escalope viennoise 	Colin à l'aneth 	Haché de veau sauce forestière 	Farfalles à la mexicaine 	Sauté de dinde à la moutarde 
	Poisson du marché en sauce 		Quenelles natures 		Roulée végétale 
Accompagnement	Gratin de chou-fleur 	Gratin de salsifis et pommes de terre 	Semoule 		Epinards béchamel 
Fromage	Petits suisses aromatisés 	Vache picon 	Yaourt sucré 	Saint-nectaire AOP 	Carré de l'Est 
Dessert	Fruit de saison 	Purée pomme coing 	Gaufre 	Fruit de saison 	Crème dessert Chocolat 

Sco St Dizier
Du lundi 9 décembre 2024 au vendredi 13 décembre 2024

	Lundi 09/12	Mardi 10/12	Mercredi 11/12	Jeudi 12/12	Vendredi 13/12
Entrée	Taboulé 	Salade verte vinaigrette 	Terrine forestière* et cornichons 	Haricots verts en salade 	Coleslaw 
			Betterave vinaigrette 		
Plat principal	Crousti fromager 	Saucisse de Toulouse 	Sauté de veau 	Hachis parmentier 	Filet de colin pané 
		Saucisse de volaille 	Poisson du marché en sauce 	Boulettes soja-tomate 	
		Roulée végétale			
Accompagnement	Epinards béchamel 	Carottes au jus	Coquillettes 	Purée de pomme de terre 	Gratin de brocolis 
Fromage	Petit moulé nature	Yaourt sucré 	Emmental 	Tomme blanche 	Petits suisses aromatisés 
Dessert	Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Flan vanille 	Gâteau d'anniversaire 

Sco St Dizier
Du lundi 16 décembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024

	Lundi 16/12	Mardi 17/12	Mercredi 18/12	Jeudi 19/12	Vendredi 20/12
Entrée	Carottes râpées 	Macédoine mayonnaise 	Chou blanc au miel 	Mousseron de canard 	Betteraves à la ciboulette 
Plat principal	Colin hollandaise 	Dahl de lentilles au riz 	Émincé de poulet sauce curry 	Sot l'y laisse de dinde à la crème de butternut 	Jambon braisé * 
			Omelette nature 		Rôti de dinde 
					Pavé emmental épinard 
Accompagnement	Pomme de terre vapeur		Haricots beurre 	Pommes noisettes 	Carottes vichy 
Fromage	Yaourt aromatisé 	Gouda 	Petits-suisse sucrés 	a déterminer	Rondelé nature 
Dessert	Fruit de saison	Crème aux oeufs 	Purée de pommes bananes	Buche de Noël 	Fruit de saison