

DANJOUTIN, Le 08 octobre 2024

Origine de la viande bovine : Europe



LUNDI 04 NOVEMBRE 2024

Menu Végétarien

Salade de Blé **ou** Betteraves Rouges
Crispidor à l'Emmental
Haricots Verts à la Provençale
Beignet au Chocolat



MARDI 05 NOVEMBRE 2024

Mousse de Foie - Cornichons **ou** Céleris Rémoulade
Emincé de Volaille Sauce Moutarde
Coquillettes BIO
Petits Suisses Natures au Sucre

JEUDI 07 NOVEMBRE 2024

Salade Verte Mélangée **ou** Carotte Râpées à la Ciboulette
Hâchis Parmentier Maison
(viande de Bœuf BIO)
Camembert
Salade de Fruits Frais

Vendredi 08 NOVEMBRE 2024

Menu Franc-Comtois

Salade Verte Comtoise **ou** Choux Blancs Paysans
Saucisse des Compagnons du Boitchu
Lentilles à la Moutarde
Cancoillotte
Compote de Pommes BIO



La Principale
la Principale
S. BOETSCH
Sandrine BOETSCH



L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire ,

Hélène JOURDHEUIL

DANJOUTIN, Le 08 octobre 2024



Origine de la viande bovine : Europe

LUNDI 11 NOVEMBRE 2024

Férié

académie
Besançon



MARDI 12 NOVEMBRE 2024

Salade Verte Niçoise **ou** Macédoine Mayonnaise
Paupiette de Volaille Sauce Crème
Frites
Liégeois Chocolat ou Café



JEUDI 14 NOVEMBRE 2024

Menu Alsacien

Salade Verte au Munster **ou** Salade Verte aux Noix
Choucroute et Pommes de Terre
Echine Fumée - Knack
Fromage Blanc (circuit court) aux Myrtilles



Vendredi 15 NOVEMBRE 2024

Friand au Fromage
Filet de Colin Meunière
Duo de Carottes à la Crème
Brie
Animation autour des Pommes et Poires



Downloaded from
Dreanstime.com

La Principale,



Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire,

Hélène JOURDHEUIL

DANJOUTIN. Le 08 octobre 2024



Origine de la viande bovine : Europe



LUNDI 18 NOVEMBRE 2024

Salade d'Endives **ou** Salade Verte Mêlée
Steack Hâché BIO Sauce Poivre
Petits Pois et Jeunes Carottes
Tomme Blanche
Buffet de Fruits de Saison

MARDI 19 NOVEMBRE 2024

Menu Végétarien

Carottes à l'Orange **ou** Mâche
Quenelles Natures Sauce Champignons
Riz Pilaf
Gouda
Yaourt Aromatisé Laitier



JEUDI 21 NOVEMBRE 2024

Soupe de Légumes Maison
Escalope de Dinde Sauce Chasseur
Gratin de Choux Fleurs et Pommes de Terre
Saint Morêt
Cake aux Pommes Maison

Vendredi 22 NOVEMBRE 2024

Menu Marocain

Roulade de Dinde aux Olives **ou** Salade Verte au Chèvre
Tajine de Veau à la Marocaine
Semoule de Couscous
Vache Qui Rit
Buffet de Fruits de Saison



La Principale,



Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire

Hélène JOURDHEUIL

DANJOUTIN, Le 08 octobre 2024



Origine de la viande bovine : Europe



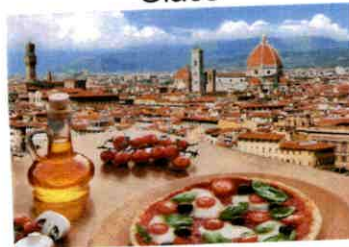
LUNDI 25 NOVEMBRE 2024

Salade de Pommes de Terre Strasbourgeoise **ou** Sardines - Beurre
Cordon Bleu de Volaille
Epinards Béchamel
Emmental
Buffet de Fruits de Saison

MARDI 26 NOVEMBRE 2024

Menu Italien

Salade Italienne **ou** Salade Verte César
Spaghettis Sauce Bolognaise
Glace



JEUDI 28 NOVEMBRE 2024

Céleris à l'Indienne **ou** Concombres au Fromage Blanc
Brandade de Poisson Maison
Kiri
Buffet de Fruits de Saison

Vendredi 29 NOVEMBRE 2024

Menu Végétarien

Salade de Pâtes **ou** Salade Verte aux Croûtons
Omelette au Fromage Maison
Haricots Beurre Persillés
Eclair au Chocolat



La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,


Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire,


Hélène JOURDHEUIL



Origine de la viande bovine : Europe



LUNDI 02 DECEMBRE 2024

Salade de Riz au Thon **ou** ½ Pamplemousse au Sucre
Boulettes de Bœuf BIO Sauce Tomates
Haricots Coco
Fromage de Chèvre
Mousse au Chocolat

MARDI 03 DECEMBRE 2024

Menu Végétarien

Salade Coleslaw **ou** Salade Verte aux Œufs Durs
Cappelletti Epinards – Ricotta Sauce Parmesan
Buffet de Fruits de Saison




JEUDI 05 DECEMBRE 2024

Crème Dubarry
Rôti de Porc au Cidre
Poêlée de Légumes Frais
Jeanbonhomme



Vendredi 06 DECEMBRE 2024

Duo de Choux **ou** Mâche Mimosa
Haut de Cuisse de Poulet Rôtie
Pommes de Terre Rissolées
Rondelé Nature
Buffet de Fruits de Saison

La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,


Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire,


Hélène JOURDHEUIL

Origine de la viande bovine : Europe

LUNDI 09 DECEMBRE 2024

Menu Végétarien

Asperges Mayonnaise ou Carottes Râpées

Crousti fromage

Lentilles à la Dijonnaise

Comté

Paris-Brest



MARDI 10 DECEMBRE 2024

Menu Savoyard

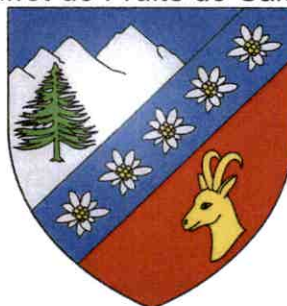
Salade Verte Campagnarde ou Poireaux Vinaigrette

Saucisse Diots Sauce à l'Oignon

Cœur de Blé

Six de Savoie

Buffet de Fruits de Saison



JEUDI 12 DECEMBRE 2024

Tzatziki ou Frisée aux Croûtons

Emincé de Bœuf Stroganoff

Gratin Dauphinois

Yaourt Nature Sucré

Vendredi 13 DECEMBRE 2024

Salade Verte au Thon ou Rosette de Lyon

Poisson Pâné - Citron

Carottes à la Crème

Bûche du Pilat

Buffet de Fruits de Saison

La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire,

Hélène JOURDHEUIL



académie
Besançon



DANJOUTIN. Le 08 octobre 2024

Origine de la viande bovine : Europe

LUNDI 16 DECEMBRE 2024

Salade Verte
Lasagnes
(bœuf BIO)
Flan Caramel BIO

MARDI 17 DECEMBRE 2024

Soupe de Vermicelles
Escalope Viennoise de Volaille
Petits Pois à la Française
Saint Paulin
Buffet de Fruits de Saison

JEUDI 19 DECEMBRE 2024

Menu de Noël

Vendredi 20 DECEMBRE 2024

Menu Végétarien

Œufs Durs Mayonnaise **ou** Salade Verte Feta et Olives
Croziflette aux Petits Légumes
Yaourt aux Fruits Laitier
Clémentine



Vegetarian food



L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire,

Hélène JOURDHEUIL