

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	carottes râpées		œuf dur mayonnaise	salade verte
carbonade de bœuf VBF	nuggets de poulet (plein filet)		chili sin carne	brandade de colin d'alaska
carottes BIO	petits pois		riz BIO	
fromage frais sucré	camembert		petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais de saison	fruit frais BIO		banane	gâteau fondant chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	radis beurre émincés de poulet sauce poivrade haricots verts BIO gouda mousse au chocolat		concombres vinaigrette pavé de colin d'alaska pané et citron poêlée de légumes (et pomme de terre) fromage BIO cocktail de fruits au sirop	<i>betteraves sauce fromage blanc</i> <i>boulettes de soja sauce tomate</i> <i>coquillettes</i> <i>petit fromage frais sucré</i> fruit frais BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 novembre 2019 SEMAINE DU TERROIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de potiron</p> <p>garniture choucroute*</p> <p>garniture choucroute volaille</p> <p>pomme de terre (et chou choucroute)</p> <p>yaourt arôme vanille BIO</p> <p>pain d'épices</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>hachis parmentier du potager (3 légumes) au bœuf VBF</p> <p>tomme</p> <p>purée pomme banane BIO</p>		<p>betteraves BIO moutarde à l'ancienne</p> <p>tarte au fromage</p> <p>haricots beurre</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>kaki</p>	<p>carottes et chou rouge rémoulade</p> <p>colin d'alaska et moules sauce crémeuse</p> <p>riz BIO (et fondue de poireaux)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>tourteau fromager</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de carottes	<i>céleri rémoulade</i>		salade verte	taboulé (semoule BIO)
sauté de bœuf VBF stroganoff (tomate, paprika...)	<i>palets fromager emmental</i>		émincés de volaille façon kebab	poêlée colin d'alaska doré au beurre
pâtes BIO	<i>lentilles (et carottes)</i>		frites mayonnaise et ketchup	épinards au gratin (et pomme de terre)
petit fromage frais sucré	yaourt sucré BIO local et circuit court		emmental à la coupe	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	<i>moelleux tout chocolat</i>		purée de pomme BIO	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 2 au 6 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
coleslaw BIO	pâté de campagne* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		<i>Repas britannique</i> concombres sauce à la menthe	<i>laitue iceberg</i>
émincés de poulet jus aux herbes	colin d'alaska sauce armoricaine		haché au veau sauce paprika	<i>omelette au fromage</i>
chou fleur (et pomme de terre)	semoule		gratin de pomme de terre au cheddar	riz BIO (et ratatouille)
camembert	yaourt sucré		yaourt arôme vanille BIO	<i>mimolette</i>
liégeois chocolat	fruit frais BIO		brownie	<i>pêche au sirop</i>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves BIO	carottes râpées		<i>velouté de légumes variés</i>	céleri rémoulade
lasagnes au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure <i>jambon de poulet</i>		<i>couscous végétarien</i>	beignets de calamar et citron
petit fromage frais arôme	purée brocolis pomme de terre		semoule BIO	petits pois carottes
fruit frais de saison	fromage ovale		<i>fromage frais sucré</i>	fromage BIO
	purée de pomme BIO		<i>fruit frais de saison</i>	flan goût vanille nappé caramel

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes verts	salade de maïs (et tomate)			carottes râpées
rôti de porc* sauce moutarde	palets fromager chèvre			poêlée colin d'alaska doré au beurre
rôti de poulet	carottes BIO sauce blanche au curry (et pomme de terre)		repas de Noël	haricots verts et beurre
pâtes BIO	carré de l'est			yaourt sucré BIO local et circuit court
petit fromage frais sucré	crème (dessert lacté) au chocolat			gaufre au sucre
fruit frais de saison				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements