



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	carottes râpées	chou rouge rémoulade	œuf dur mayonnaise	salade verte
carbonnade de bœuf VBF	nuggets de poulet (plein filet)	rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet</i>	<u>chili con carne</u>	brandade de colin d'alaska
chou fleur vapeur (pomme de terre)	petits pois	batonnière de légumes (et pâtes)	riz BIO	crème anglaise
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	gâteau fondant chocolat
fruit frais de saison	fruit frais BIO	crème dessert parfum vanille	banane	

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
	radis beurre	velouté de légumes variés	concombres vinaigrette	betteraves sauce fromage blanc
	émincés de poulet sauce poivrade	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	pavé de colin d'alaska pané et citron	<u>bolognaise au thon</u>
FERIE	haricots verts BIO	purée potimarron pomme de terre	poêlée de légumes (et pomme de terre)	coquillettes
	gouda	yaourt arôme	fromage frais à tartiner	petit fromage frais sucré
	mousse au chocolat	fruit frais de saison	cocktail de fruits au sirop	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
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon	betteraves BIO moutarde à l'ancienne	carottes et chou rouge rémoulade
garniture choucroute* <small>garniture choucroute volaille</small>	hachis parmentier du potager (3 légumes) au bœuf VBF	boeuf VBF bourguignon	tarte au fromage	cofin d'alaska et moules sauce crémeuse
pomme de terre (et chou choucroute)	tomme	duo carotte jaune orange (et pomme de terre)	haricots beurre	riz (et fondue de poireaux)
fromage frais sucré	purée pomme banane BIO	munster	fromage à tartiner ail et fines herbes	yaourt sucré
pain d'épices		fruit frais de saison	kaki	tourteau fromager

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	céleri rémoulade	salade piémontaise (volaille)	salade verte	taboulé (semoule BIO)
sauté de bœuf VBF stroganoff (tomate, paprika...)	<u>steak haché sauce brune</u>	cassolette de la mer (colin d'alaska et quenelle de brochet)	émincés de volaille façon kebab	poêlée colin d'alaska doré au beurre
mezze penne	lentilles (et carottes)	duo beignets chou fleur et brocolis	frites mayonnaise et ketchup	épinards au gratin (et pomme de terre)
petit fromage frais sucré	yaourt arôme	carré de l'est	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	moelleux tout chocolat	fruit frais de saison	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
<p>coleslaw BIO</p> <p>émincés de poulet jus aux herbes</p> <p>chou fleur (et pomme de terre)</p> <p>camembert</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>colin d'alaska sauce armoricaine</p> <p>semoule</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)</p> <p>haricots verts</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas britannique</i></p> <p>concombres sauce à la menthe</p> <p>haché au veau sauce paprika</p> <p>gratin de pomme de terre au cheddar</p> <p>gélifié parfum vanille</p> <p>brownie</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette au fromage</p> <p>riz (et ratatouille)</p> <p>mimolette</p> <p>pêche au sirop</p>

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

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves BIO	carottes râpées	tomates sauce basilic	velouté de légumes variés	céleri rémoulade
lasagnes au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure <small>jambon de poulet</small>	goulash de bœuf VBF	boulettes de bœuf VBF et légumes couscous	beignets de calamar et citron
petit fromage frais arôme	purée brocolis pomme de terre	riz (et salsifis)	semoule	petits pois carottes
fruit frais de saison	fromage ovale	st paulin	fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
	purée de pomme BIO	tarte aux pommes	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel

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 16 au 20 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes verts	salade de maïs (et tomate)	mousse de foie* forestière et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		carottes râpées
rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de poulet</i>	crousti de Noël (volaille)	sauté de boeuf VBF sauce grand veneur		poêlée colin d'alaska doré au beurre
pâtes BIO	carottes sauce blanche au curry (et pomme de terre)	purée céleri pomme de terre	repas de Noël	haricots verts et beurre
petit fromage frais sucré	carré de l'est	emmental à la coupe		yaourt sucré
fruit frais de saison	crème (dessert lacté) au chocolat	fruit frais de saison		gaufre au sucre

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