

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes variés</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>chou fleur vapeur (pomme de terre)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>petits pois</p> <p>camembert</p> <p>compote de pomme</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet</i></p> <p>batonnière de légumes (et pâtes)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p><i>chili sin carne</i></p> <p>riz</p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p>banane</p>	<p>salade verte</p> <p>brandade de colin d'alaska</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>gaufrettes parfum choco petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise yaourt sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au lait barre choco lait fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>radis beurre</p> <p>émincés de poulet sauce poivrade</p> <p>haricots verts</p> <p>gouda</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>velouté de légumes variés</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)</p> <p>purée potimarron pomme de terre</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pavé de colin d'alaska pané et citron</p> <p>poêlée de légumes (et pomme de terre)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>betteraves sauce fromage blanc</p> <p>boulettes de soja sauce tomate</p> <p>coquillettes</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	<p>baguette</p> <p>confiture abricot</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>gaufre au sucre</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>barre choco noirX2</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales natures</p> <p>lait nature</p> <p>compote</p>

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><i>velouté de potiron</i></p> <p><i>garniture choucroute*</i> <i>garniture choucroute volaille</i></p> <p><i>pomme de terre (et chou choucroute)</i></p> <p><i>fromage frais sucré</i></p> <p><i>pain d'épices</i></p>	<p><i>laitue iceberg</i></p> <p><i>hachis parmentier du potager (3 légumes) au bœuf VBF</i></p> <p><i>tomme</i></p> <p><i>spécialité pomme mirabelle</i></p>	<p><i>rillettes de thon</i></p> <p><i>boeuf VBF bourguignon</i></p> <p><i>duo carotte jaune orange (et pomme de terre)</i></p> <p><i>munster</i></p> <p><i>fruit frais de saison</i></p>	<p><i>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</i></p> <p><i>tarte au fromage</i></p> <p><i>haricots beurre</i></p> <p><i>fromage à tartiner ail et fines herbes</i></p> <p><i>kaki</i></p>	<p><i>carottes et chou rouge rémoulade</i></p> <p><i>colin d'alaska et moules sauce crèmeuse</i></p> <p><i>riz (et fondue de poireaux)</i></p> <p><i>yaourt sucré</i></p> <p><i>tourteau fromager</i></p>
<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture prune yaourt arôme</p>	<p>goûters :</p> <p>galette bretonne lait chocolaté compote</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre et miel fruit frais</p>

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de carottes</p> <p>sauté de bœuf VBF strogonoff (tomate, paprika...)</p> <p>mezze penne</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>céleri rémoulade</i></p> <p><i>palets fromager emmental</i></p> <p><i>lentilles (et carottes)</i></p> <p><i>yaourt arôme</i></p> <p><i>moelleux tout chocolat</i></p>	<p>salade piémontaise (volaille)</p> <p>cassolette de la mer (colin d'alaska et quenelle de brochet)</p> <p>duo beignets chou fleur et brocolis</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>frites mayonnaise et ketchup</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>compote de pomme</p>	<p>taboulé</p> <p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>épinards au gratin (et pomme de terre)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais de saison</p>
<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat lait nature compote</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette coque fromagère fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre choco noirX2 fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2 pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>madeleine petit fromage frais sucré jus de fruit</p>

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 (carotte chou blanc) émincés de poulet jus aux herbes chou fleur (et pomme de terre) camembert liégeois chocolat	pâté de campagne* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i> colin d'alaska sauce armoricaine semoule yaourt sucré fruit frais de saison	crêpe au fromage rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise) haricots verts fromage frais à tartiner fruit frais de saison	<i>Repas britannique</i> concombres sauce à la menthe haché au veau sauce paprika gratin de pomme de terre au cheddar gélatifié parfum vanille brownie	laitue iceberg omelette au fromage riz (et ratatouille) mimolette pêche au sirop
goûters : riz soufflé lait nature fruit frais	goûters : baguette fromage frais à tartiner compote	goûters : madelons pépites choco petit fromage frais sucré jus de fruit	goûters : baguette barre choco lait fruit frais	goûters : baguette confiture de fraise fromage frais sucré

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>jambon de poulet</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage ovale</p> <p>spécialité pomme poire</p>	<p>tomates sauce basilic</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>riz (et salsifis)</p> <p>st paulin</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p><i>velouté de légumes variés</i></p> <p><i>couscous végétarien</i></p> <p><i>semoule</i></p> <p><i>fromage frais sucré</i></p> <p><i>fruit frais de saison</i></p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>beignets de calamar et citron</p> <p>petits pois carottes</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>flan goût vanille nappé caramel</p>
<p>goûters :</p> <p>pain au lait crème dessert saveur vanille jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>gaufrettes parfum vanille lait chocolaté fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>barre marbrée yaourt sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres choco noirX2 fruit frais</p>

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes verts</p> <p>rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de poulet</i></p> <p>tortis</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>salade de maïs (et tomate)</i></p> <p><i>palets fromager chèvre</i></p> <p><i>carottes sauce blanche au curry (et pomme de terre)</i></p> <p><i>carré de l'est</i></p> <p><i>crème (dessert lacté) au chocolat</i></p>	<p>mousse de foie* forestière et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>sauté de boeuf VBF sauce grand veneur</p> <p>purée céleri pomme de terre</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas de Noël</i></p>	<p>carottes râpées</p> <p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>haricots verts et beurre</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gaufre au sucre</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2 pâte à tartiner compote</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture abricot yaourt arôme</p>	<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette coque fromagère fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant ourson guimauve jus de fruit</p>

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