

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

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

VBF = Viande Bovine Française

produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

Aide UE à destination des écoles

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