

Restaurant scolaire

Semaine du 06 au 10 Novembre 2017



lundi 06 novembre

fêtons les Léonard

Salade verte/ Concombre vinaigrette
Rôti de veau au jus et oignons
Purée de pommes de terre
Mimolette / Saint Nectaire



Fruit de saison BIO Δ

mardi 07 novembre

fêtons les Carine



Taboulé (semoule BIO) / Salade de riz bio
Cordon bleu de volaille
Epinards béchamel
Kiri / Coulommiers
Tarte au chocolat

mercredi 08 novembre

fêtons les Geoffroy

Carottes râpées



Sauté de porc régional aux oignons
Riz
Bleu



Compote BIO

jeudi 09 novembre

fêtons les Théodore

Salade de surimi, ananas et carottes / Œuf dur
mayonnaise

Quiche lorraine

Haricots verts persillés



Edam BIO / Gouda BIO

Crème à la vanille / Liégeois au caramel

vendredi 10 novembre

fêtons les Léon

Salade de radis et maïs / Salade de chou-
rouge

Pâtes au saumon
(plat complet)

Petit suisse sucré / Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO Δ

Δ : choix parmi 2

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire

Semaine du 13 au 17 Novembre 2017



lundi 13 novembre

fêtons les Brice



Salade de **coquillettes BIO** / Salade de **pommes de terre BIO**

Jambon braisé

Purée de brocolis

Pyrénées/ Bleu

Flan au caramel/ Crème praliné

mardi 14 novembre

fêtons les Sidoine

Cèleri rémoulade / Salade d'endives

Filet de colin à l'oseille



Riz BIO

Chanteneige / Bûche de chèvre

Fruit de saison Δ

mercredi 15 novembre

fêtons les Albert

Taboulé

Saucisse knack

Haricots verts persillés

Carré frais BIO

Liégeois au chocolat

jeudi 16 novembre

fêtons les Marguerite

Pomelos + sucre / Salade verte



Sauté de bœuf régional aux olives

Potatoes

Emmental BIO / **Edam BIO**



Yaourt sucré artisanal / Fromage blanc aromatisé

vendredi 17 novembre

fêtons les Elisabeth

Feuilleté hot-dog / Pâté de campagne + cornichon

Omelette au fromage

Petits pois et carottes

Fromage blanc sucré / Petit suisse sucré



Compote de pommes BIO / **Compote pomme-poire BIO**

Δ : choix parmi 2

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire

Semaine du 20 au 24 Novembre 2017



lundi 20 novembre

fêtons les Edmond

Salade de chou-blanc aux raisins / Salade verte

Gigot d'agneau au thym

Gratin de pommes de terre

Petit suisse sucré / Yaourt aromatisé

 Fruit de saison BIO Δ

mardi 21 novembre

fêtons les Rufus

 Carottes BIO râpées à l'orange / Radis + beurre

Saucisse fraîche régionale 

Purée de potiron

Saint Nectaire / Bleu

Mousse au chocolat / Liégeois au chocolat

mercredi 22 novembre

fêtons les Cécile

Betteraves vinaigrette

Aiguillettes de volaille au curry

Blé

Cantal

Fruit de saison BIO 

jeudi 23 novembre

fêtons les Clément

Soupe de légumes / Chou-fleur vinaigrette

Bolognaise

 Pâtes BIO

Camembert / Vache qui rit

Fruit de saison Δ

vendredi 24 novembre

fêtons les Flora

Salade de pois chiches / Salade de riz

Filet de hoki à la provençale

Haricots beurre

 Edam BIO / Emmental BIO

Pommes au four / Compote

Δ : choix parmi 2

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire

Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2017



lundi 27 novembre

fêtons les Séverin

Salade de pommes de terre / Salade de pâtes



Escalope de porc régional à la crème



Carottes BIO aux oignons

Tomme grise / Pyrénées

Fruit de saison Δ

mardi 28 novembre

fêtons les Jacques de la Marche

Coleslaw / Salade d'endives

Boulettes d'agneau à l'orientale

Semoule BIO

Brie / Kiri

Fromage blanc aux fruits / Yaourt sucré

mercredi 29 novembre

fêtons les Saturnin

Salade verte

Pizza au fromage

Gratin de chou-fleur

Petit suisse aromatisé

Compote BIO

jeudi 30 novembre

REPAS MEXICAIN



fêtons les André

Guacamole et sa chips

Fajitas de volaille

Tortilla de blé

Yaourt sucré

Beignet au chocolat

vendredi 01 décembre

fêtons les Florence

Salade de chou rouge / Salade verte

Brandade de poisson

(plat complet)

Vache qui rit / Camembert



Fruit de saison BIO Δ

Δ : choix parmi 2

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire

Semaine du 04 au 08 Décembre 2017



lundi 04 décembre

fêtons les Barbara

-  Salade de riz BIO / Taboulé (semoule BIO)
- Blanquette de volaille
- Haricots verts
- Carré frais / Cantafrais
- Fruit de saison Δ

mardi 05 décembre

fêtons les Gérard

- Salade verte / Carottes râpées
-  Rôti de porc régional aux oignons
- Flageolets aux carottes
-  Gouda BIO / Edam BIO
- Crème au caramel / Flan vanille

mercredi 06 décembre

fêtons les Nicolas

- Crêpe au fromage
- Steak haché
- Purée de potiron
- Petit suisse aromatisé
-  Fruit de saison BIO

jeudi 07 décembre

fêtons les Ambroise

- Soupe de légumes / Poireaux vinaigrette
-  Sauté de bœuf régional au paprika
- Pommes rosty
-  Yaourt sucré artisanal / Petit suisse sucré
- Fruit de saison BIO Δ 

vendredi 08 décembre

fêtons les Immaculée Conception

- Pâté de foie de porc + cornichon / Saucisson + cornichon
- Filet de poisson meunière
- Poêlée de légumes
-  Camembert BIO / Emmental BIO
- Semoule au lait / Riz au lait

Δ : choix parmi 2

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire

Semaine du 11 au 15 Décembre 2017



lundi 11 décembre

fêtons les Daniel

Cèleri rémoulade / Chou blanc vinaigrette

Pot au feu (**bœuf régional**) ❄️

(plat complet)

Cantal / Tomme grise

🌿 Fruit de saison BIO Δ

mardi 12 décembre

fêtons les Corentin

🌿 Salade de pâtes BIO / Taboulé (semoule BIO)

Nugget's de volaille

Salsifis à la tomate

Yaourt sucré / Fromage blanc aromatisé

Tarte aux pommes

mercredi 13 décembre

fêtons les Lucie

Salade verte aux croutons

Jambon braisé

Lentilles

Pyrénées

🌿 Fruit de saison BIO

jeudi 14 décembre

fêtons les Odile

Betteraves au maïs / Salade d'haricots verts

Croque-Monsieur

Endives béchamel

🌿 Emmental BIO / Edam BIO

Liégeois au chocolat / Crème au chocolat

vendredi 15 décembre

fêtons les Ninon

Salade de radis / Salade d'endives

Calamars à l'américaine

🌿 Riz BIO

Coulommiers / Vache qui rit

Fruit de saison Δ

Δ : choix parmi 2

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire

Semaine du 18 au 22 Décembre 2017



lundi 18 décembre

fêtons les Gatien

Salade de lentilles / Salade de riz

 **Sauté de porc régional à la moutarde**

Jardinière de légumes

 **Edam BIO / Gouda BIO**

Flan à la vanille / Crème caramel

mardi 19 décembre

fêtons les Urbain

Carottes râpées / Salade verte

Filet de colin sauce ciboulette

 **Pâtes BIO + râpé**

Bûche de chèvre / Carré frais

Fruit de saison Δ

mercredi 20 décembre

fêtons les Théophile

Taboulé

 **Bœuf régional aux carottes**

Petits pois

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

jeudi 21 décembre

REPAS DE NOEL



fêtons les Hiver

Cocktail de Noël & feuilleté festif

Sauté de chapon aux marrons

Pommes dauphines et haricots verts aux champignons

Babybel

Dessert de Noël

vendredi 22 décembre

fêtons les Françoise-Havrière

Macédoine / Betteraves vinaigrette

Omelette au fromage

Purée de potiron

Fromage blanc sucré / Yaourt sucré

 **Compote BIO Δ**

Δ : choix parmi 2

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant.