

# Menus du 7 novembre au 30 décembre 2022

RESTAURANT SCOLAIRE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Rentrée		Repas Végétarien		
lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
SALADE VERTE	SALADE DE BOULGOUR BIO	CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE DE PIEMONTAISE	FERIE
RAVIOLIS	OEUFS DURS BECHAMEL	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE ORIENTALE	FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE	
( PLAT COMPLET )	GRATIN D'EPINARDS	SEMOULE BIO	POEELE DE LEGUMES	
VACHE QUI RIT BIO	TARTARE AUX FINES HERBES	EDAM	YAOURT AROMATISE	
FRUIT DE SAISON	PATISSERIE	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO	

Repas Végétarien				
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
SALADE HARICOTS BEURRE	FRIAND AU FROMAGE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SOUPE DE POTIRON	COLESLAW
SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS	OMELETTE AUX HERBES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	CORDON BLEU	BRANDADE DE POISSON
POLENTA	HARICOTS VERTS PERSILLES	COQUILLETTE BIO	POIREAUX BECHAMEL	(PLAT COMPLET)
CARRE DE L'EST BIO	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE	BRIE	PETITS SUISSÉS SUCRES
SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien				
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
POMELOS + SUCRE	TABOULE (SEMOULE BIO)	TARTE AU FROMAGE	SOUPE DE LEGUMES BIO	PATE DE CAMPAGNE
KNACKI	QUENELLE DE BROCHET SAUCE TOMATE	JAMBON BRAISE	CHILI VEGETARIEN	SAUTE DE BOEUF SAUCE PROVENCALE
LENTILLES	HARICOTS BEURRE	ENDIVES BECHAMEL	RIZ	COQUILLETTES BIO + RAPE
CHANTENEIGE BIO	VACHE PICON	TOMME BLANCHE	YAOURT SUCRE ARTISANAL	EMMENTAL
MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME PRALINE	YAOURT VANILLE BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien				
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	SALADE HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	SALADE DE RIZ
FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE	LASAGNE DE LEGUMES	BLANQUETTE DE VEAU	NUGGETS DE POULET	ROTI DE DINDE
SALSIFIS A LA CREME	( PLAT COMPLET )	RIZ BIO	POTATOES	CHOU FLEUR BIO BECHAMEL
CAMEMBERT	CHANTAILLOU	EDAM	EMMENTAL BIO	SAINT MORET
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CARAMEL	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	COMPOTE



VIVA ITALIA !

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
SALADE DE RADIS	SALADE DE PATES BIO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PIZZA	SALADE DE HARICOTS ROUGES
NORMANDIN DE VEAU	FILET DE POISSON MEUNIERE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	TORTELLINIS EPINARDS & RICOTTA A LA CREME	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES
RATATOUILLE	PUREE DE POTIRON	RIZ BIO	( PLAT COMPLET )	CAROTTES PERSILLEES BIO
GOUDA BIO	SIX DE SAVOIE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE	FRAIDOU
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISE	BRIOCHE AUX FRUITS CONFITS ( façon PANETTONE)	CREME CARAMEL



Repas Végétarien				
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	SURIMI MAYONNAISE	MOUSSE DE CANARD	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
ROULE AU FROMAGE	HACHIS PARMENIER DE LENTILLES/ CAROTTES	SAUCISSE FRAICHE	SAUTE DE DINDE AUX MARRONS	GRATIN DE POISSON
HARICOTS VERTS BIO	( PLAT COMPLET )	PETITS POIS & CAROTTES	POMMES DUCHESSES	RIZ
EDAM	YAOURT NATURE SUCRE BIO	PYRENEES	MINI BABYBEL	VACHE QUI RIT BIO
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO	BÛCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON

LEGENDES
PRODUITS BIO
PRODUITS LOCAUX

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.