

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).



Repas Végétarien		Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien
Rentrée	lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
	SALADE VERTE / CAROTTES RAPEES	SALADE DE BOULGOUR BIO / SALADE DE RIZ BIO	CHOU BLANC / VINAIGRETTE	SALADE DE PIEMONTAISE / SALADE DE POIS CHICHES	
RAVIOLES		OEUF DURS BECHAMEL	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE ORIENTALE	FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE	
(PLAT COMPLET)		GRATIN D'EPINARDS	SEMOULE BIO	POELEE DE LEGUMES	FERIE
VACHE QUI RIT BIO / SAINT MORET BIO		TARTARE AUX FINES HERBES / PYRENEES	EDAM	YAOURT AROMATISE / FROMAGE BLANC AROMATISE	
CHOIX DE FRUITS DE SAISON		PATISSERIE	COMPOTE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	

Repas Végétarien		Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre	
POMELOS + SUCRE / SALADE D'ENDIVES	TABOULE / SEMOULE BIO / SALADE DE BLE BIO	TARTE AU FROMAGE	SOUPES DE LEGUMES BIO / BETTERAVES BIO	PATE DE CAMPAGNE / SAUCISSON A L'AIL	
KNACKI	QUENELLE DE BROCHET SAUCE TOMATE	JAMBON BRAISE	CHILI VEGETARIEN	SAUTE DE BOEUF SAUCE PROVENCALE	
LENTILLES	HARICOTS BEURRE	ENDIVES BECHAMEL	RIZ	COQUILLETES BIO + RAPE	
CHANTENEIGE BIO / CARRE FRAIS BIO	VACHE PICON / SAMOS	TOMME BLANCHE	YAOURT SUCRE ARTISANAL / FROMAGE BLANC SUCRE	EMMENTAL / IMMOLETTE	
MOUSSE AU CHOCOLAT / LIEGEAIS AU CHOCOLAT	CREME PRALINE / FLAN VANILLE	YAOURT VANILLE BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	



VIVA ITALIA !

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
SALADE DE RADIS / SALADE VERTE	SALADE DE PATES BIO / SALADE DE BOULGOUR BIO	CAROTTES RAPEES / VINAIGRETTE	PIZZA	SALADE DE HARICOTS ROUGES / SALADE DE MAIS
NORMANDIN DE VEAU	FILET DE POISSON MEUNIERE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	TORTELLINI EPINARDS & RICOTTA A LA CREME	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES
RATATOUILLE	PUREE DE POTIRON	RIZ BIO	(PLAT COMPLET)	CAROTTES PERSILLEES BIO
GOUGIA BIO / MINI BABYBEL BIO	SIX DE SAVOIE / BREBICREME	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE	FRAIDOU / CANTADOU AIL ET FINES HERBES
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISE	BROCHE AUX FRUITS CONFITS (façon PANETTONI)	CREME CARAMEL / FLAN NAPE CARAMEL

LEGENDES
PRODUITS BIO
PRODUITS LOCAUX

Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
SALADE HARICOTS BEURRE / SALADE DE SOJA	FRIAND AU FROMAGE / CREPE AU FROMAGE	MACEDONE VINAIGRETTE	SOUPES DE POTIRON / SALADE DE POMMES DE TERRE	COLESLAW / SALADE DE CHOU ROUGE
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 / CHAMBERBERT BIO	SAMOS / TARTARE NATURE	YAOURT NATURE SUCRE	BRIE / BLEU	PETITS SUISSES SUCRES / FROMAGE BLANC AROMATISE
SEMOULE AU LAIT / YAOURT AUX FRUITS	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	CHOIX DE COMPOTES BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO

Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
SALADE DE LENTILLES / SALADE DE HARICOTS BLANCS	CAROTTES RAPEES BIO / VINAIGRETTE / SALADE DE CHOUX BLANC BIO	SALADE HARICOTS VERTS	SALADE VERTE / CAROTTES RAPEES	SALADE DE RIZ / SALADE DE PATES
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 / TOMME GRISSE	CHANTAILLOU / SAINT NECTAIRE	EDAM	EMMENTAL BIO / EDAM BIO	SAINT MORET / FRIPON
CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	FLAN CARAMEL / CREME CARAMEL	POMME AU FOUR	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CHOIX DE COMPOTES



Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
BETTERAVES VINAIGRETTE / MACEDONE VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE / FRIAND AU FROMAGE	SURIMI MAYONNAISE	MOUSSE DE CANARD	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE / BATAVIA
ROULE AU FROMAGE	HACHIS PARMENTIER 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 / CANTAL	YAOURT NATURE SUCRE BIO / FROMAGE BLANC SUCRE BIO	PYRENEES	MINI BABYBEL	VACHE QUI RIT BIO / EMMENTAL BIO
CREME VANILLE / FLAN VANILLE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE BIO	BUCHE DE NOEL	CHOIX DE FRUITS DE SAISON