



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	nuggets de poulet (plein filet)	rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet</i>	chili con carne	brandade de colin d'alaska
carottes BIO	petits pois	poêlée de légumes BIO (et pâtes)	riz BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	gâteau fondant chocolat
	fruit frais BIO	crème dessert parfum vanille	banane	

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 11 au 15 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet sauce poivrade	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	pavé de colin d'alaska pané et citron	bolognaise de thon coquillettes
	haricots verts BIO	purée potimarron pomme de terre	poêlée de légumes (et pomme de terre)	petit fromage frais sucré
	gouda	yaourt arôme	fromage BIO	
	mousse au chocolat	fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO

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 18 au 22 novembre 2019 SEMAINE DU TERROIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>velouté de potiron</i>			<i>betteraves BIO</i> <i>mustarde à l'ancienne</i>	<i>colin d'afaska et moules</i> <i>sauce crémeuse</i>
<i>garniture choucroute*</i> <i>garniture choucroute volaille</i>	<i>fachis parmentier du</i> <i>potager (3 légumes) au</i> <i>bœuf VBF</i>	<i>boeuf VBF bourguignon</i>	<i>tarte au fromage</i> <i>haricots beurre</i>	<i>riz BIO (et fondue de</i> <i>poireaux)</i> <i>yaourt sucré</i>
<i>pomme de terre (et chou</i> <i>choucroute)</i>	<i>tomme</i>	<i>duo carotte jaune orange</i> <i>(et pomme de terre)</i> <i>munster</i>	<i>kaki</i>	<i>tourteau fromager</i>
<i>yaourt arôme vanille</i> <i>BIO</i>	<i>purée pomme banane</i> <i>BIO</i>	<i>fruit frais BIO</i>		

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



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de carottes	steak haché VBF sauce brune	cassolette de la mer (colin d'alaska et quenelle de brochet)	émincés de volaille façon kebab	taboulé (semoule BIO)
sauté de bœuf VBF strogonoff (tomate, paprika...)	lentilles (et carottes)	duo beignets chou fleur et brocolis	frites mayonnaise et ketchup	poêlée colin d'alaska doré au beurre
pâtes BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court	carré de l'est	emmental à la coupe	épinards au gratin (et pomme de terre)
petit fromage frais sucré	moelleux tout chocolat	fruit frais BIO	purée de pomme BIO	fruit frais de saison

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