

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
21-nov	22-nov	23-nov	24-nov	25-nov
Betteraves rouges	Salade de harengs	Soupe du potager		Friand à la viande
Paupiette de veau (vbf 76)	Rôti de porc	Jambon roulé	Carottes et céleri	Julienne en sauce
Purée de pois cassés	Choux fleurs du jardin	Endives braisée	Bœuf haché BIO (vbf 23)	Pâtes fraîches
Cantal	Crème brûlée	Yaourt nature	Légumes poêlés	Tomme
Kiwi	Biscuit		Poire William	Compote
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
28-nov	29-nov	30-nov	01-déc	02-déc
Macédoine mayonnaise	Calamars à la romaine	Sardines au citron	Cœur de palmier	Mâche aux croutons
Osso bucco de dinde	Daube de bœuf (vbf 23)	Omelette champignons	Saumon CARBONARA	Choucroute Alsacienne
Haricots blancs	Salsifis	Salade verte	Pâtes	Potée
Chamois d'or	Pomme royal gala	Entremet chocolat	Fromage blanc	Port salut
Salade de fruits				Glace
			Poisson	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
05-déc	06-déc	07-déc	08-déc	09-déc
Salade de riz	Betteraves rouges	Bouillon au vermicelle	Taboulé fait maison	Crêpe au jambon
Pintade rôtie	Steak haché (vbf23)	Escalope de veau (vbf 23)	Boudin noir	Blanquette de poisson
Marmitte de légumes	Frites	Céréales façon pilaf	Pomme cuite au beurre	Carottes Vichy
Emmental	Poire au chocolat	Gateau au yaourt	Crème dessert	Brin d'affinois
Clémentines				Tourte aux pommes
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
12-déc	13-déc	14-déc	15-déc	16-déc
Filet de Maquereau	Pamplemousse	Asperges sauce mousseline	Terrine de crustacés	Salade de pâtes tricolores
Couscous agneau merguez	Chili con carne (vbf 87)	Cordon bleu	Filet mignon de porc	Paupiette du pêcheur
Semoule	Haricots rouges et riz	Haricots verts	Pomme duchesse	Petits pois
St Nectaire	Petit suisse au fruits	Camembert	Omelette Norvégienne	Fromages assortis
Pomme		Mousse chocolat		Compote



Plats de saison ou frais soulignés

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages du marché.