

Menus du 04 novembre au 20 décembre 2019

<u>Légende :</u>









REPAS VEGETARIEN

RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Salade colesiaw	Œuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade verte
Filet de poulet aux champignons	Boulettes de porc à la dijonnaise	Poisson pané et son citron	Hachis
Coquillettes au beurre	Jardinière de légumes	Epinards et pdt à la crème	parmentier Végétarien
Buchette de lait mélangé	Petit suisse sucré	Cantafrais	Edam
Yaourt arômatisé	Pomme	Poire	Compote de fruits
		Repas Ch'tl	
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	Jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	Carottes râpées vinaigrette	Salade de chicons	Salade de blé carnaval
Férié	Curry de pois chiches	Carbonade flamande	Dos de colin sauce citron
Armistice	Riz créole	Frites	Chou fleur en béchamel
	Brie	Marollles	Emmental
	Orange	Gaufre llégeoise	Raisin
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Salade grecque	Taboulé oriental à la menthe	Radis au beurre
Saucisse fumée	Steak haché de bœuf sauce tomate	Marmite de poisson	Gratin de pâtes
Lentilles BIO cuisinées	Haricots beurre persillés	Brocolis persillés	aux fromages
Buchette de lait mélangé	Camembert BIO	Yaourt nature sucré BIO	Gouda
Kiwi	Beignet aux pommes	Entremets chocolat en collectif	Compote de pommes BIO en vrac

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredl 29 novembre
Pâté de campagne	Salade verte	Chou rouge à la mimolette	Salade de pâtes vinaigrette
Rôti de porc à l'ancienne	Brandade	Rôti de bœuf sauce ketchup	Nuggets de blé et leur citron
Carottes persillées	de poisson	Riz aux oignons	Haricots verts persillés
Chantaillou	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Tomme des Pyrénées
Yaourt à la vanille	Compote de banane	Clémentines	Pomme

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	Jeudl 05 décembre	vendredl 06 décembre
Salade de riz niçoise	Carottes râpées à l'échalote	Demi pomelos et son sucre	Betteraves vinalgrette
Rôti de veau sauce forestière	Quenelles natures sauce Aurore	Cordon bleu	Gratin de pdt
Petits pois cuisinés	Pommes rosti	Purée de potiron	De la mer
Buchette de lait mélangé	Petit moulé nature	Crème anglaise	Mimolette
Compote de fraises	Yaourt arômatisé	Gâteau à la noix de coco	Polre

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Crêpe aux champignons	Potage de légumes BIO	Salade verte	Salade de pommes de terre Arlequin
Filet de poulet à la crème	Rôti de bœuf et son ketchup	Lasagnes	Nuggets de poulet sauce mayonnaise
Brocolis persillés	Frites	aux légumes	Epinards béchamel
Yaourt nature sucré BIO	Vache qui rit	Cantadou	Edam BIO
Clémentines	Flan nappé caramel	Compote BIO	Raisin

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredl 20 décembre
Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Carottes râpées à la ciboulette	Radis et beurre	Menu
Dahl de lentilles	Gratin de chou fleur	Steak haché de bœuf à la hongroise	de
et son riz	au jambon	Printanière de légumes	Noël
Camembert	Fondu carré	Mimolette	
Pomme	Yaourt aux fruits	Poire	

