

# 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		SALADE DE PIEMONTAISE	FERIE
RAVIOLIS	OEUFS DURS BECHAMEL		FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE	
( PLAT COMPLET )	GRATIN D'EPINARDS		POEELE DE LEGUMES	
VACHE QUI RIT BIO				
FRUIT DE SAISON	PATISSERIE		FRUIT DE SAISON BIO	

Repas Végétarien				
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
	FRIAND AU FROMAGE		SOUPE DE POTIRON	
SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS	OMELETTE AUX HERBES		CORDON BLEU	BRANDADE DE POISSON
POLENTA	HARICOTS VERTS PERSILLES		POIREAUX BECHAMEL	( PLAT COMPLET )
CARRE DE L'EST BIO				PETITS SUISSES SUCRES
SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien				
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
	TABOULE (SEMOULE BIO)		SOUPE DE LEGUMES BIO	
KNACKI	QUENELLE DE BROCHET SAUCE TOMATE		CHILI VEGETARIEN	SAUTE DE BOEUF SAUCE PROVENCEALE
LENTILLES	HARICOTS BEURRE		RIZ	COQUILLETES BIO + RAPE
CHANTENEIGE BIO				EMMENTAL
MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME PRALINE		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				SALADE DE RIZ
FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE	LASAGNE DE LEGUMES		NUGGETS DE POULET	ROTI DE DINDE
SALSIFIS A LA CREME	( PLAT COMPLET )		POTATOES	CHOU FLEUR BIO BECHAMEL
	CHANTAILLOU		EMMENTAL BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CAMEL		FRUIT DE SAISON	COMPOTE



VIVA ITALIA !

Repas Végétarien				
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
	SALADE DE PATES BIO		PIZZA	
NORMANDIN DE VEAU	FILET DE POISSON MEUNIERE		TORTELLINIS EPINARDS & RICOTTA A LA CREME	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES
RATATOUILLE	PUREE DE POTIRON		( PLAT COMPLET )	CAROTTES PERSILLEES BIO
GOUDA BIO				FRAIDOU
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		BRIOCHE AUX FRUITS CONFITS ( façon PANETTONE)	CREME CAMEL



Repas Végétarien				
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
			MOUSSE DE CANARD	
ROULE AU FROMAGE	HACHIS PARMENTIER DE LENTILLES/ CAROTTES		SAUTE DE DINDE AUX MARRONS	GRATIN DE POISSON
HARICOTS VERTS BIO	( PLAT COMPLET )		POMMES DUCHESSES	RIZ
EDAM	YAOURT NATURE SUCRE BIO			VACHE QUI RIT BIO
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON		BÛCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON

LEGENDES
PRODUITS BIO
PRODUITS LOCAUX

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.