

Menus Cantine de Saint-Ybars

du 20 novembre au 22 décembre 2023

	REPAS VÉGÉTARIEN 0	REPAS ALSACIEN	
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE PDT ÉCHALOTES & CORNICHON		
SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS	CHILI SIN CARNE (PLAT COMPLET)	SAUCISSE STRASBOURG	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CUBES DE PANAIS AU MIEL	RIZ BIO	CHOU À CHOUCROÛTE	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME
		MUNSTER	BRIE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX PRUNES	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SV: colin au citron

SV : brandade de morue

SV : lasagne de saumon
SP : lasagne de légumes

SP: escalope de dinde au jus

	REPAS VÉGÉTARIEN 0		
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	TABOULÉ		SALADE DE BOULGOUR BIO
RÔTI DE DINDE AU JUS		SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CAMEL	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	LASAGNE DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	GRATIN D'ENDIVES
		FRAIDOU	
YAOURT NATURE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DESSERT AU CAMEL

SV : poisson pane

SV : omelette aux fromages
SP : omelette aux fromages

SP: escalope de dinde

		REPAS VÉGÉTARIEN 0	
lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
	SALADE VERTE	VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUTS & KIRI	
FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY	TARTIFLETTE (PLAT COMPLET)	OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS =
CAROTTES PERSILLÉES bio	POMMES DE TERRE VAPEURS	PÂTES bio	PETITS POIS AUX OIGNONS
TOMME BLANCHE			BÛCHE DE CHÈVRE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON bio	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO =
	SV : lasagne de legumes		SV : colin au citron

		REPAS VÉGÉTARIEN 0	
lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
MACÉDOINE VINAIGRETTE			TABOULÉ BIO =
SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE DIJONNAISE	PARMENTIER DE PATATES DOUCES ET LENTILLES (PLAT COMPLET)	JAMBON BRAISÉ	FILET DE COLIN MSC & CITRON =
BLÉ		GRATIN DE COURGES BUTTERNUTS	NAVETS CARAMÉLISÉS
	SAINT MORËT	YAOURT SUCRÉ LOCAL	
YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AU FLAN	ILES FLOTANTES
SV : poisson meuniere		SV : colin au basilic	SP: escalope de dinde

	REPAS VÉGÉTARIEN 0	REPAS DE NOEL	
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE	MOUSSE DE CANARD	
SAUTÉ DE POULET LOCAL À L'ANANAS	NEMS AUX LEGUMES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE MIEL & ÉPICES	CALAMAR À LA ROMAINE
BROCOLIS & CHAMPIGNONS À LA CRÈME	COQUILLETTE BIO A LA SAUCE TOMATE	ROSTI DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE POIREAUX
FRIPON			PETIT MOULÉ
FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS AU CAMEL	BÛCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON

SV : GRATIN DE QUENELLES
NATURE AU CURRY

SV : FILET DE COLIN MSC
SAUCE CITRON