

Menu  
Du Lundi 05 Novembre au Vendredi 21 Décembre 2018

lundi 05 novembre lundi 03 décembre	mardi 06 novembre mardi 04 décembre	mercredi 07 novembre mercredi 05 décembre	jeudi 08 novembre jeudi 06 décembre	vendredi 09 novembre vendredi 07 décembre
Concombre vinaigrette Potage de légumes	Salade composée	Tomates vinaigrette	Charcuterie Salade verte AB	Crudités en vinaigrette
Chipolatas	Flan de dinde aux fines herbes	Samoussa de boeuf	Sauté de veau	Colin portion Citron jaune
Purée de pommes de terre à l'emmental	Petit-pois	Riz AB à la tomate	Lentilles Carottes rondelles AB	Penne regate
Crème dessert	Yaourt nature sucré	Vache qui rit Fruits de saison	Gouda portion AB Fruits de saison	Yaourt aux fruits mixés
lundi 12 novembre lundi 10 décembre	mardi 13 novembre mardi 11 décembre	mercredi 14 novembre mercredi 12 décembre	jeudi 15 novembre jeudi 13 décembre	vendredi 16 novembre vendredi 14 décembre
Betteraves au maïs Salade verte AB	Tomates féta Potage de légumes AB	Riz niçois Crudités	Taboulé	Carottes râpées AB local Céleri
Sauté de porc à la crème	Filet de colin meunière	Cordon bleu de dinde	Coquillettes bolognaise à l'emmental	Emincés de kebab à la volaille
Semoule couscous	Haricots verts AB	Blé à la savernoise		Frites / Ratatouille
Cantadou ail et fines herbes Pomme AB local	Brassé fraise/abricot AD	Camembert portion Fromage blanc aux fruits	Eclair au chocolat	Edam AB Yaourt aromatisé AB local
lundi 19 novembre lundi 17 décembre	mardi 20 novembre mardi 18 décembre	mercredi 21 novembre mercredi 19 décembre	jeudi 22 novembre jeudi 20 décembre	vendredi 23 novembre vendredi 21 décembre
Crudités Jambon	Oeufs durs en salade	Menu végétarien	Charcuterie Potage de légumes	Crudités - Féta
Colin cubes Sauce citron	Blanquette de volaille		Hachis-parmentier de bœuf	Rôti de porc cuit fumée
Carottes rondelles AB	Haricots verts AB		Poêlée Bretonne	Pommes cubes rissolées
Fromage blanc nature/fraise AD	Camembert portion Liégeois		Fruits au sirop	Crème dessert
lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
Charcuterie Potage de légumes	Carottes râpées aux radis	Taboulé	Concombre à la crème de ciboulette	Tomate aux maïs Salade verte AB
Filet de colin sauce aux moules	Sauté de boeuf	Escalope de dinde au jus	Rôti de porc au jus	Emincés de kebab à la volaille
Riz AB	Poêlée Bretonne	Pommes noisettes	Frites	Courgettes rondelles
Pomme AB local	Fromage portion Yaourt nature sucré AB	Cantadou ail et fines herbes Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Tomme noire portion Fruits de saison AB
Agriculture Biologique Viande de Porc Française	Agriculture Biologique Local Viande de Veau Française	Fait Maison Volaille Française	Viande Bovine Française Soja Français / Sans OGM	Agriculture Durable

Les menus peuvent être modifiés à tout moment, selon les arrivages et les stocks. Le restaurant scolaire peut être amené exceptionnellement à remplacer un produit BIO par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement.