

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pomme de terre sauce ciboulette	chou rouge rémoulade	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	œuf dur mayonnaise	velouté de légumes variés
sauté de boeuf VBF sauce au poivre	filet de poulet et son jus		haché de veau sauce tomate	beignets de calamar et citron
haricots verts (échalote)	petits pois carottes	brandade de poisson	tortis (et salsifis en persillade)	épinards sauce blanche (et pdt)
yaourt sucré	carré de l'est	fromage frais sucré	petit fromage frais arôme	emmental à la coupe
biscuits aux céréales natures	mousse saveur chocolat	ananas frais	fruit frais de saison	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
salade de pépinette printanière	<i>repas Belgique</i> betteraves vinaigrette framboise	salade de lentilles	duo carotte et céleri vinaigrette	chou blanc rémoulade
rôti de porc* demi sel <i>rôti de volaille au jus</i>	carbonade de bœuf VBF	pavé de hoki pané et citron	boulettes bœuf VBF merguez légumes couscous	poêlée colin d'alaska doré au beurre
chou fleur sauce blanche (et pdt)	frites	haricots beurre au jus	semoule	riz (et courgettes)
saint paulin (ind)	velouté aux fruits mixés	mimolette (ind)	camembert	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	gaufre au sucre	fruit frais de saison	compote de pomme	crème dessert saveur chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	mousse de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	accras de morue	<u>repas indien</u> raïta (fromage blanc, épices) de concombres (cubes)	carottes râpées
saucisses* de Strasbourg <i>saucisses de volaille</i>	colin d'alaska sauce curry coco	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	émincés de poulet sauce massala	steak haché VBF sauce barbecue
flageolets (et carottes)	purée de pomme de terre	poêlée de légumes (et blé doré)	semoule (et épinards sauce blanche)	beignets de brocolis
emmental à la coupe	yaourt sucré	pointe de brie	spécialité fromagère	fromage frais sucré
pomme BIO (origine France)	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme passion	éclair parfum chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	crêpe au fromage	salade verte et maïs	betteraves BIO	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet)	jambon qualité supérieure* <i>jambon de volaille</i>	sauté de veau sauce aux champignons		omelette BIO (au fromage)
haricots verts (échalote)	chou fleur au gratin (et pdt)	riz	hachis parmentier au bœuf VBF	pâtes BIO (et sauce tomate BIO)
yaourt vanille BIO	bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner	petit fromage frais arôme	tomme (ind)
fruit frais de saison	fruit frais de saison	gâteau basque	banane	liégeois parfum chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements