

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2020

LUNDI

2 novembre

Terrine de campagne

Jambon blanc

&

Torti

Yaourt sucré BIO

Fruit

MARDI

3 novembre

 Pommes de terre mimosa

 Dêmincê de volaille à l'indienne

&

Chou-fleur BIO

Camembert

Biscuit fourré abricot

JEUDI

5 novembre

  Carottes râpées BIO

 Sauté de porc à la moutarde

&

Pommes sautées

Fromage bûchette

Fruit



MANGER MIEUX
JETER MOINS
AVEC MADELEINE

6 novembre

 Friand au fromage

 Potée de lentilles aux carottes

 Yaourt sucré BIO
 Laiterie Brin d'herbe

 Légume frais

 Nouveauté

 Provenance locale

 Viande bovine Française

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2020

LUNDI

9 novembre

 Saucisson
à l'ail fumé*

 Blanquette de
volaille
à l'ancienne

&

Pommes vapeur

Coulommiers

Fruit BIO

MARDI

10 novembre

Soupe potagère
de légumes

 Boulettes à
l'agneau
sauce barbecue

&

Carottes BIO

Petit suisse sucré

Flan nappé
caramel

MERCREDI

11 novembre

BIENVENUE AU
MEXIQUE

12 novembre

  Salade de tomate
maïs et avocat

 Chili sin carne
(plat végétal)

&

Riz

Yaourt sucré BIO

 Ananas à la
mexicaine
 (coco et épices)

VENDREDI

13 novembre

Betteraves BIO
vinaigrette

 Dinde
à la crème

&

Haricots verts

Camembert

Yaourt aux fruits



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



V viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2020

LUNDI

16 novembre

 Lentilles vinaigrette

 Boulettes de bœuf
sauce curry

&

Courgettes

Camembert

Yaourt aromatisé
vanille BIO

MARDI

17 novembre

  Carottes râpées
BIO vinaigrette

 Sauté de porc
braisé

&

Riz

Petit moulé nature

Fruit

MERCREDI

18 novembre

JEUDI

19 novembre

 Chou blanc
mayonnaise

 Tariflette*
(plat complet)

Petit fruité BIO

Mousse au
chocolat

VENDREDI

20 novembre

 Pommes de terre
mimosa

 Colin meunière

&

Epinards BIO

Fromage bûchette

 Gâteau au yaourt
maison



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020

LUNDI

23 novembre

 Pâté de foie*
(à couper par vos soins)

 Brandade de poisson
(plat complet)

 Camembert BIO

Yaourt aromatisé

MARDI

24 novembre

 Soupe potagère
de légumes

Rôti de porc *

▼

Carottes BIO

Yaourt sucré

Madeleine

MERCREDI

25 novembre

JEUDI

26 novembre

Betteraves BIO
vinaigrette

Rôti de bœuf

▼

Pommes sautées

Fromy

 Crêpe fourée
chocolat

VENDREDI

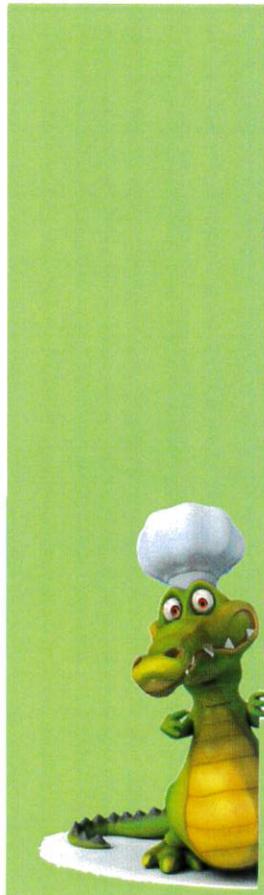
27 novembre

 Crêpe au fromage

 Gratin de chou-
fleur et pommes
de terre au
fromage blanc
(plat complet
végétarien)

Yaourt sucré

Coupelle pomme
BIO



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DECEMBRE 2020



LUNDI

30 novembre

MARDI

1 décembre

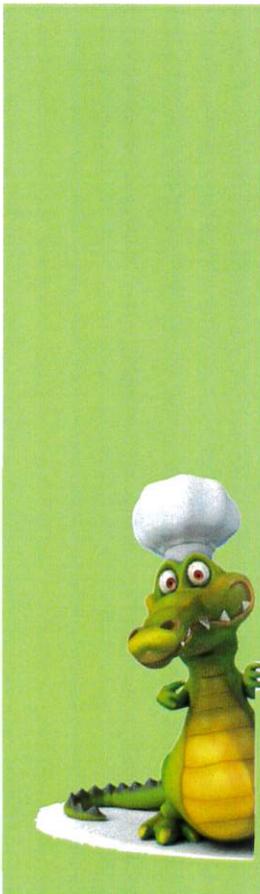
MERCREDI

2 décembre

JEUDI

3 décembre

4 décembre



Potage maison

Paupiette de veau sauce tomate

&

Purée BIO

Yaourt sucré

Madeleine marbrée

Betterave BIO vinaigrette

Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)

Neufchâtel AOP au lait cru

Fruit

Crêpe aux champignons

Emincé de bœuf aux oignons

&

Courgettes BIO

Yaourt aux fruits de la ferme du Coudroy (yaourt en seau)

Chou rouge vinaigrette

Parmentier de lentilles (plat complet végétal)

Camembert BIO

Moelleux maison fruits rouges



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 7 AU 13 DECEMBRE 2020

LUNDI

7 décembre

Potagère de légumes

Cordon bleu de volaille

&

Mélange oriental

Camembert

Coupelle pomme BIO

MARDI

8 décembre

 Carottes râpées BIO vinaigrette

 Timbale de blé au maïs (plat complet végétal)

Petit suisse aromatisé

Clémentine

MERCREDI

9 décembre

 Cervelas au fromage*



Flameküche

&

Salade verte

Yaourt sucré BIO

 Moelleux maison  pomme raisins épices

VENDREDI

11 décembre

Saucisson à l'ail fumé*

 Emincé de volaille à l'italienne (sauce tomate, poivrons, olives)

&

Haricots verts BIO

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale

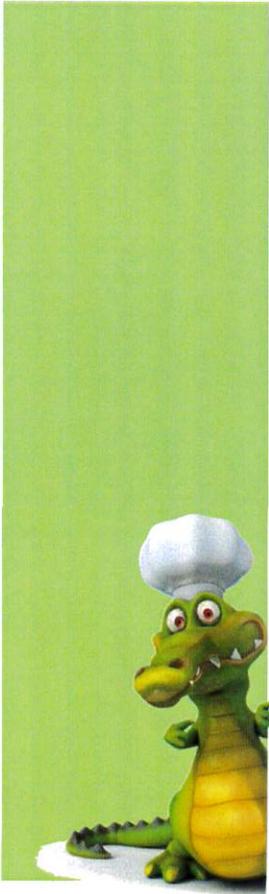


Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 14 AU 20 DECEMBRE 2020

LUNDI

14 décembre

 Salade de riz
au surimi

Jambon blanc*

&

Carottes BIO

Camembert

Fruit

MARDI

15 décembre

 Betteravec BIO
vinaigrette

  Hachis parmentier
(plat complet)

Petit moulé nature

Madeleine

MERCREDI

16 décembre

JEUDI

17 décembre

VENDREDI

18 décembre

 Salade de boulgour

 Boulettes de bœuf
sauce tomate

&

Farfalle

Petit suisse
aromatisé

Fruit BIO

 Légume frais

 Nouveauté

 Provenance locale

 Viande bovine Française

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place

