

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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
<b>pomme BIO (origine France)</b>	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*

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 novembre 2018

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 3 au 7 décembre 2018 SEMAINE DU TERROIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	œuf dur mayonnaise	salade d'endives	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	céleri rave râpé sauce fromage blanc
sauté de bœuf VBF façon potée (chou vert)	crousty 'Noël (panés de poulet)	parmentier aux miettes de thon (sauce tomate)	cassoulet* (sauté de porc, saucisse)	colin d'alaska sauce fondue de poireaux
blé doré	carottes crème de panais (et pdt)	emmental à la coupe	<small>cassoulet à la volaille</small>	coquillettes
camembert	yaourt nature et sucre	crème dessert saveur vanille	petit fromage frais arôme	fromage frais à tartiner aux noix
spécialité pomme mirabelle	fruit frais de saison		fruit frais de saison	tarte pommes rhubarbe

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 décembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	coleslaw (carotte chou blanc)	rillettes de thon	laitue iceberg	taboulé
lasagnes au bœuf VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre	bœuf VBF bourguignon	rougail saucisses* (rondelles) <small>saucisses de volaille</small>	manchons de poulet rôtis
yaourt arôme	haricots beurre (échalote)	batonnière de légumes (et blé doré)	riz	épinards au gratin (et pdt)
fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	bûche au lait de mélange	spécialité fromagère	fromage frais sucré
		fruit frais de saison	banane	biscuits aux céréales parfum chocolat

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 décembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette	<i>repas d'avant Noël</i> salade verte et croustons		carottes râpées
rôti de porc* demi sel <i>rôti de volaille</i>	steak haché VBF sauce tomate	sauté de veau aux marrons		<b>omelette BIO</b>
lentilles (et carottes)	beignets de chou fleur	purée potimarron pomme de terre	<i>repas de Noël</i>	<b>haricots verts BIO</b>
<b>camembert BIO</b>	petit fromage frais arôme	emmental (ind)		yaourt sucré
<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	gâteau au chocolat		madeleine aux œufs

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

VBF = Viande Bovine Française  
**produit issu agriculture biologique**

\* = Plat contenant du porc