

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 novembre 2018

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

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	<u>repas Belgique</u> betteraves BIO vinaigrette framboise	salade de lentilles	duo carotte et céleri vinaigrette	chou blanc rémoulade
rôti de porc* demi sel	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 BIO (et courgettes BIO)
saint paulin (ind)	velouté aux fruits mixés	mimolette (ind)	camembert BIO	fromage frais à tartiner
fruit frais BIO	gaufre au sucre	fruit frais BIO	compote de pomme	crème dessert saveur chocolat

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés sans potage : salade de maïs	pâté de volaille et cornichon	accras de morue	repas indien raïta (fromage blanc, épices) de concombres (cubes)	carottes râpées BIO
saucisses de volaille	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 BIO	beignets de brocolis
emmental à la coupe	yaourt sucré BIO	pointe de brie	spécialité fromagère	fromage frais arôme
pomme BIO (origine France)	fruit frais de saison	fruit frais BIO	compote pomme passion	éclair parfum chocolat

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

produit issu agriculture biologique

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 vinaigrette	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet)	jambon qualité supérieure*	sauté de veau sauce aux champignons	hachis parmentier au bœuf VBF	omelette au fromage
haricots verts (échalote)	chou fleur au gratin (et pdt)	riz BIO	petit fromage frais arôme	pâtes BIO (et sauce tomate BIO)
yaourt arôme vanille BIO	bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner	banane	tomme (ind)
fruit frais de saison	fruit frais BIO	gâteau basque		liégeois parfum chocolat

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

produit issu agriculture biologique