



Menus du 13 novembre au 12 janvier 2018

RESTAURANT SCOLAIRE

Légende :

- Recette du chef
- BIO
- Repas sans porc
- Chronique culinaire
- PRODUIT REGIONAL

Lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
POTAGE DE LEGUMES	MORTADELLET CONDIMENTS	CHOU BLANC AU MIEL	MESCLUN DE SALADE	MESCLUN DE SALADE	CEUF DUR SAUCE FROMAGE BLANC	CREPE AU FROMAGE	CHOU ROUGE
TORTELLINIS	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE	NORMANDIN DE VEAU AU CURRY	ROTI DE PORC SAUCE FORESTIERE	HAUT DE CUISSE DE POULET FACON GRAND-MERE	SAUTE DE PORC SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN AUX BAIES ROSES	VINAIGRETTE
AU BŒUF	BATONNIERE DE LEGUMES	PUREE DE POTIRON	POMMES NOISETTES	POMMES AUX OIGNONS	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS	STEAH HACHE SAUCE AU POIVRE
CAMEMBERT	PETIT SUISSE NATURE	EMMENTAL	EDAM	SAINTE PAULINE	EDAM	TOMME BLANCHE	POIVRE
ORANGE	BANANE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	YAOURT AROMATISE	LIEGEOIS AU CARAMEL	CLEMENTINES	ORANGE	YAOURT NATURE
							COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

Lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre	Lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
CHOU ROUGE	TABOULE A LA MENTHE	CELERI HEMOULADE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE PIEMONTAISE	SALADE D'ENDIVES	CHOU BLANC	REPAS DE NOEL
VINAIGRETTE	CHILI CON CARNE AU BŒUF	PEPITES DOREES DE POISSON ET LEUR CITRON	CHOU CROUTE	FILET DE POISSON MARINE	POULET TANDOORI	VINAIGRETTE	REPAS DE NOEL
POULET SAUCE MILANAISE	RIZ	PETITS POIS	TOMME NOIRE	EPINARDS A LA CREME	PETITS POIS	BŒUF BRAISE	CONDIMENTS
HARICOTS VERTS	DELICE DE MUSSY	YAOURT NATURE SUCRE	POMME DE LA FERME DU BORNET	CHAOURCE	PETIT SUISSE	GRATIN DE NAVETS	ROTI DE DINDONNEAU SAUCE AUX MARRONS
GOUDA	POIRE	COMPOTE AU CASSIS		POMME DE LA FERME DU BORNET	COMPOTE FRAMBOISE	EMMENTAL	POMMES NOISETTES
FROMAGE BLANC FRUITE						KIWI	PETIT LOUIS
							BUCHÉ CHOCOLAT CERISE

Lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre	Lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES	MESCLUN DE SALADE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	SALADE VERTE	FRIAND AU FROMAGE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE CŒURS
OMELETTE PIPERADE	STEAK HACHE SAUCE VORONOFF	CORDON BLEU	BRANDADE DE POISSON	TARTIFLETTE	BŒUF EN DAUBE	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI	D'ARTICHAUTS
RIZ A LA PROVENCALE	PETITS POIS CAROTTES	BROCOLIS	SAINTE PAULINE	ANANAS	JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS BEURRE	MOULES MARINIERE
SAINT NECTAIRE	PETIT SUISSE SUCRE	COULOMMIERS	ORANGE		TOMME NOIRE	PETIT SUISSE SUCRE	RIZ PILAF
KIWI	GRILLE AUX POMMES	CREME CHOCOLAT			BANANE	GALETTE DES ROIS	CHAOURCE
							ILE FLOTTANTE

Lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre	Lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
SALADE MARCO POLO	CANOTIERES RAIVES	ACCRAS DEMORUES SAUCE FROMAGE BLANC	SALADE COLESRAW	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE POMMES DE TERRE	TARTIFLETTE AUX DES DE VOLAILLE	TARTIFLETTE AUX DES DE VOLAILLE
TAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS GRELOTS	MOULES A LA CREME	ROTI DE PORC SAUCE FROMAGERE	CARBONADE FLAMANDE				
PUREE DE CELERI	POMMES NOISETTES	COQUILLETES	HARICOTS BEURRE				
DELICE A L'EMMENTAL	BRIE	EMMENTAL	CREME ANGLAISE				
POMME DE LA FERME DU BORNET	MOUSSE AU CHOCOLAT	POIRE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement