

MENUS DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018

Scanner ce QR code
Vous pouvez visualiser
les menus de votre
restaurant scolaire
sur votre smartphone



TOUTES nos viandes bovines
et porcines sont françaises

Nos plats sont susceptibles de
contenir des substances ou
dérivés pouvant entraîner des
allergies ou intolérances. **Entrée avec viande**

Recette
cuisinée

Recette signée
David WESMAEL

Meilleur Ouvrier de France

PRODUIT REGIONAL

Nouveau produit



Scanner ce QR code
Vous pouvez visualiser
les menus de votre
restaurant scolaire
sur votre smartphone

api

MENUS DU 5 NOVEMBRE
AU 21 DECEMBRE 2018

api

Lundi 5 Novembre	Mardi 6 Novembre	Mercredi 7 Novembre	Jeudi 8 Novembre	Vendredi 9 Novembre
Velouté de potiron	Taboulé	Chou blanc rémoulade	Laitue vinaigrette	Goyère au Comté
Fricassée de poulet aux champignons	Chipolatas	Sauté de dinde à l'échalote	Dos de lieu grenobloise	Chili con carne
Coquillettes	Lentilles cuisinées aux carottes	Purinarière de légumes	Purée au lait	Riz pilaf
Emmental râpé	Pommes de terre rissolées	Flan nappé caramel	Crème dessert chocolat	Compote de poires
Fruit de saison	Camembert			
Lundi 12 Novembre	Mardi 13 Novembre	Mercredi 14 Novembre	Jeudi 15 Novembre	Vendredi 16 Novembre
Soupe de tomates	Salade pékinoise	Salade mimosa	Potage cultivateur	Céleri rémoulade
Longe de porc Bercy	Carbonnara de volaille	Paupiette de veau au curry	Bœuf mode	Filet de poisson pané
Petits pois	Torsades	Riz sauvage	Pommes de terre persillées	Piperade
Pommes de terre barbecue	Emmental râpé	Ille flottante	Yaourt nature sucré	Semoule
Chantailion	Fruit de saison			
Lundi 19 Novembre	Mardi 20 Novembre	Mercredi 21 Novembre	Jeudi 22 Novembre	Vendredi 23 Novembre
Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes	Céleri mayonnaise	Salade de chèvre	Velouté de carottes de Willems
Sicks de de poulet	Marmite de poisson	Boulettes d'agneau forcinière	Lasagnes de bœuf	Sauté de porc de Saint-Hilaire-Cottes
Fondue de poireaux et pommes de terre à la vache qui rit	diippoise	Bâtonnière de légumes	Pommes de terre rissolées	Purée de potiron d'Armenitières
Fruit de saison	Légéois vanille	Yaourt	Fruit de saison	Tarte poire-spéculosins
Lundi 26 Novembre	Mardi 27 Novembre	Mercredi 28 Novembre	Jeudi 29 Novembre	Vendredi 30 Novembre
Salade coleslaw	Soupe à l'oignon	Salade composée	Velouté d'barry	Pizza napolitaine
Rôti de dinde à l'ancienne	Fricadelle de bœuf à l'italienne	Sauté de bœuf aux épices	Crêpinette de porc	Waterzoi de colin et ses légumes
Haricots beurre	Penne régate	Semoule et légumes couscous	Gratin dauphinois	Riz pilaf
Pommes de terre noisette	Emmental râpé	Salade de fruits au sirop	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
Mimolette	Flan au chocolat			
Lundi 3 Décembre	Mardi 4 Décembre	Mercredi 5 Décembre	Jeudi 6 Décembre	Vendredi 7 Décembre
Céleri mayonnaise	Velouté de courgettes	Salade d'endives vinaigrette	CASSOULET	Carottes râpées à l'edam
Aiguillettes de poulet aux herbes	Paupiette de veau charcutière	Gratin de volaille et pommes de terre à l'ancienne	Saucisses, saucissons Lingots à la tomate	Pavé de hoki à la niçoise
Jardinière de légumes	Macaronis	Emmental râpé	Pommes de terre vapeur	Céréales gourmandes
Ille flottante	Fruit de saison	Légéois chocolat	Petit moullé	Gâteau aux noisettes
Lundi 10 Décembre	Mardi 11 Décembre	Mercredi 12 Décembre	Jeudi 13 Décembre	Vendredi 14 Décembre
Soupe à l'indienne	Duo de crudités	Crêpe au fromage	Crème de champignons	Taboulé à la menthe
Bolognaise de bœuf	Sauté de dinde chasseur	Rôti de porc	Nuggets de poisson	Croque monsieur
Spaghettis	Chou de Bruxelles	Pommes de terre country	Epinards à la crème	Salade vinaigrette
Emmental râpé	Pommes de terre country	Pointe de brie	Pommes de terre vapeur	Crème dessert vanille
Compote de pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	
Lundi 17 Décembre	Mardi 18 Décembre	Mercredi 19 Décembre	Jeudi 20 Décembre	Vendredi 21 Décembre
Betteraves lanières vinaigrette	Velouté d'endives	Salade verte	Salade vinaigrette	Salade vinaigrette
Sauté de porc barbecue	Bœuf à la napolitaine	Filet de colin gratiné	Cordon bleu	Haricots verts aux oignons
Riz aux petits légumes	Coquillettes	Purée au lait	Rôti de veau champêtre	Pommes de terre persillées
Yaourt nature sucré	Emmental râpé	Fruit de saison	Yaourt	Carre fondu

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnementnements