



RESTAURANT SCOLAIRE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Novembre 2020	Du 02 au 08	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE</p> <p>JAMBALAYA VEGETARIENNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>FONDUE CARRE</p> <p>POMME*</p>	<p>CAROTTES* AU JUS D'ORANGE*</p> <p>ROTI DE PORC SAUCE SOUBISE (Rôti de dinde/ Filet de colin)</p> <p>GRATIN DE NAVETS*</p> <p>CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES</p> <p>GAUFRE AU SUCRE</p>	<p>SALADE LENTILLES</p> <p>BŒUF A LA FLAMANDE (Nuggets de blé)</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>GOUDA</p> <p>KIWI* BIO</p>	<p>CELERI* REMOULADE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (Poisson pané)</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE* ET POTIRON*</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>YAOURT LOCAL</p>	<p>ROSETTE ET CORNICHONS (Surimi)</p> <p>MOULES AU CURRY</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>ORANGE*</p>
	Du 09 au 15	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE BŒUF FACON CARBONADE (Omelette)</p> <p>CAROTTES* A L'ETUVEE</p> <p>BUCHETTE LAIT MELANGE</p> <p>FLAN NAPPE</p>	<p>SALAMI / CORNICHONS (Rillettes de poulet/Terrine de poisson)</p> <p>POISSON BLANC MEUNIERE AU CITRON</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>CLEMENTINES*</p>	<p>ARMISTICE 14-18</p>	<p>POTAGE DE POIREAUX* ET POMMES DE TERRE*</p> <p>BOULETTES DE BŒUF AU JUS (Boulettes végétales)</p> <p>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>POIRE*</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>BETTERAVES ROUGES* A LA VINAIGRETTE</p> <p>ŒUFS DURS</p> <p>A LA FLORENTINE*</p> <p>FROMAGE DES PYRENEES</p> <p>BROWNIE</p>
	Du 16 au 22	<p>LAITUE A LA VINAIGRETTE D'HUILE D'OLIVE</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU (Filet de poisson)</p> <p>RIZ BIO</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>ANANAS AU SIROP</p>	<p>CAROTTES RAPEES* A LA VINAIGRETTE AU CITRON</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI (Pané fromager)</p> <p>CHOU-FLEUR*</p> <p>EDAM BIO</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE MAIS ET OIGNONS ROUGES A LA VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE DINDE SAUCE AUX HERBES (Omelette)</p> <p>SALSIFIS* GRATINES</p> <p>PETIT MOULE</p> <p>COMPOTE DE POMMES*</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE DE CÉLERI</p> <p>GALETTE DE SOJA</p> <p>MELANGE DE POMMES DE TERRE* ET EPINARDS</p> <p>CAMBERT BIO</p> <p>LIEGEOIS A LA VANILLE</p>	<p>HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p>BRANDA DE COLIN</p> <p>FONDUE CARRE</p> <p>KIWI* BIO</p>
	Du 23 au 29	<p>POMELOS*</p> <p>LARDONS DE PORC FACON CARBONARA (Carbonara aux dés de dinde / Carbonara aux oeufs)</p> <p>FARFALLES</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>ORANGE* BIO</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>ENDIVES* A LA VINAIGRETTE</p> <p>RISOTTO BIO AUX LENTILLES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>POIRE* ROTIE AU MIEL</p>	<p>HARICOTS BEURRE A LA VINAIGRETTE D'ECHALOTE</p> <p>ROTI DE PORC SAUCE AUX HERBES (Rôti de dinde / Quenelles natures)</p> <p>PETITS POIS</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>CLEMENTINES*</p>	<p>CHOU ROUGE* RAPE A LA VINAIGRETTE D'AIL</p> <p>FILET DE MERLU FACON ROUGAIL</p> <p>POMMES DE TERRE* NOISSETES</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE (Rillettes de sardines)</p> <p>SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON (Nuggets de blé)</p> <p>DUO DE CAROTTES* ET NAVETS*</p> <p>BRIE</p> <p>GATEAU (FARINE BIO) A LA VANILLE</p>
Décembre 2020	Du 30 au 06	<p>POTAGE DE CAROTTES* BIO</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE (Merguez/Boulettes végétariennes)</p> <p>POTATOES</p> <p>FROMAGE REGIONAL</p> <p>POMME* REGIONALE</p>	<p>CELERI* RAPE REMOULADE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE CREME (Colin sauce crème)</p> <p>JARDINIERE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>TABOULE AUX NOIX</p> <p>ŒUFS DURS</p> <p>CHOU-FLEUR* A LA BECHAMEL</p> <p>PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES</p> <p>POIRE*</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>PENNES BIO A LA BOLOGNAISE DE LEGUMES ET DE POIS CHICHES</p> <p>SAMOS</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMMES* AU PETIT BEURRE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE* AUX CORNICHONS ET A LA VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>
	07 au 13	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>CHOU ROUGE* RAPE A LA VINAIGRETTE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>CARRE LIGUEIL</p> <p>POIRE* BIO</p>	<p>SALADE DE BLE ARLEQUIN A LA VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (Pané fromager)</p> <p>COTES DE BLETES A LA BECHAMEL</p> <p>EDAM BIO</p> <p>CLEMENTINES*</p>	<p>VELOUTE DE PETITS POIS BIO</p> <p>TORTIS AUX ALLUMETTES DE DINDE (Tortis aux légumes et fromage)</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE COLIN AU FOUR</p> <p>GRATIN DE POTIRON*</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>LITCHIS AU SIROP</p>	<p>SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE KETCHUP (Boulettes végétales)</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE*</p> <p>FROMAGE BLANC AU MIEL</p> <p>KAKI*</p>
	Du 14 au 20	<p>CAROTTES RAPEES* A LA VINAIGRETTE DE CITRON</p> <p>SAUTE DE PORC A LA SAUCE MOUTARDE (Sauté de poulet/ Filet de poisson)</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT LOCAL</p> <p>POMME*</p>	<p>CREPE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>SAUTE DE BŒUF SAUCE AUX EPICES (Falafels)</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>ANANAS</p>	<p>TERRINE DE SAUMON SAUCE COCKTAIL</p> <p>POULET SAUCE PLEUROTOS (Quenelles natures)</p> <p>POEELE DE CHOU-FLEUR* ET HARICOTS PLATS</p> <p>BUCHETTE DE LAIT MELANGE</p> <p>GATEAU (FARINE BIO) FACON PAIN D'EPICES</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>GRATIN DE LENTILLES BIO ET PATATE DOUCE</p> <p>CHANTAILLOU</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>REPAS DE NOEL</p> <p>MOUSSE DE CANARD (Feuilleté Dubarry)</p> <p>VOLAILLE ET SA SAUCE FOIE GRAS ET MARRONS (Filet de poisson)</p> <p>POM'FORESTINES</p> <p>BRIE</p> <p>BUCHE AU CHOCOLAT</p>



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *



Sauté de porc IGP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.