



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 8 novembre au 17 décembre 2021



lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Salade coleslaw bio	Macédoine mayonnaise bio		Batavia bio et vinaigrette
Filet de poulet au jus	Rôti de boeuf sauce tomate	Férial	Raviolis de légumes
Ratatouille bio	Frites au four		
Yaourt nature sucré bio	Chanteneige bio		St Nectaire label AOP
Gâteau au yaourt maison	Yaourt aromatisé local bio		Compote de pommes bio

Repas hawaïen



lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées bio au surimi et vinaigrette au jus de citron	Salade verte bio et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Poisson mariné huile d'olive et citron vert	Haut de cuisse de poulet huli huli	Lasagnes à la bolognaise maison	Nuggets de blé
Pommes vapeur bio	Riz nature bio	Edam bio	Chou fleur bio béchamel
Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Emmental bio	Compote de pommes fraises bio	Yaourt nature sucré bio
Flan nappé caramel bio	Ananas frais	Banane bio	

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Radis longs locaux au beurre	Salade iceberg locale	Pâté de campagne label Rouge et cornichons	Potage de légumes bio
Rôti de boeuf bio sauce mayonnaise	Omelette bio au fromage	Filet de poisson meunière et son citron	Saucisse fumée
Brocolis bio persillés	Pommes de terre locales persillées	Carottes bio persillées	Lentilles locales bio au jus
Bûchette de chèvre bio	Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit bio	Camembert bio
Gâteau aux pépites de chocolat	Orange bio	Poire bio	Mousse au chocolat

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
Batavia bio et vinaigrette	Salade de blé carnaval	Chou rouge local à la mimolette	Oeuf dur mayonnaise
Brandade	Rôti de porc au romarin	Emincé de boeuf label rouge sauce paprika	Boulettes tomate mozzarella sauce provençale
De poisson label MSC	Petits pois cuisinés bio	Tortis bio locaux au beurre	Brocolis bio persillés
Gouda bio	Brie bio	Emmental râpé bio	Petits suisses sucrés bio
Yaourt aromatisé local bio	Kiwi bio	Compote pomme bio	Pomme bio

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Carottes bio râpées vinaigrette	Betteraves locales bio vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Céleri bio rémoulade
Roti de dinde sauce curry	Parmentier végétarien	Cordon bleu	Blanquette de poisson label MSC
Haricots verts persillés bio	à la purée de potiron	Jeunes carottes au beurre	Pommes de terre bio vapeur
Petit cotentin nature	Camembert bio	Emmental bio	Fromage de chèvre local
Semoule au lait local bio	Yaourt aromatisé bio	Poire bio	Compote bio

Repas de Noël

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Salade de pâtes bio locales Marco Polo	Carottes râpées bio	Salade verte bio	Médailon de surimi sauce cocktail
Beignet de poisson et citron	Rôti de porc sauce dijonnaise	Tortellini ricotta épinards	Aiguillette de volaille locale sauce mousse de canard
Purée de chou fleur	Epinards bio à la béchamel	Yaourt bio nature sucré	Pommes Duchesse
Brie bio	Vache qui rit bio	Compote de pommes bio	Clémentine bio
Kiwi bio	Flan nappé caramel bio		Bûche au chocolat préparée par nos soins

Produit local



Produit bio



Produit labellisé

