

Restauration Scolaire - Menus du 02 au 27 novembre 2020

<i>Lundi 02 novembre</i>	<i>Mardi 03 novembre</i>	<i>Jeudi 05 novembre</i>	<i>Vendredi 06 novembre</i>
Betteraves bio vinaigrette Normandin de veau Carottes à l'étuvée Gouda Crème dessert vanille	Pâté en croûte Poisson blanc meunière Farfalles Yaourt nature Clémentine	Potage brocolis fromage fondu Moelleux au bœuf sauce tomate Semoule Suisse fruité Poire locale	Salade iceberg vinaigrette Œuf dur florentine Crème anglaise Cake du chef
<i>Lundi 09 novembre</i>	<i>Mardi 10 novembre</i>	<i>Jeudi 12 novembre</i>	<i>Vendredi 13 novembre</i>
Carottes râpées vinaigrette au citron Paupiette de veau Riz Yaourt aromatisé Ananas au sirop	Potage de potiron et poire Emincé de filet de poulet sauce tomate Haricots beurre persillés Petit moulé ail et fines herbes Clémentine	Carottes râpées, chou blanc Nuggets de volaille Frites Yaourt nature bio Brownies du chef	Haricots beurre vinaigrette Brandade de colin Fromage fondu Poire locale
<i>Lundi 16 novembre</i>	<i>Mardi 17 novembre</i>	<i>Jeudi 19 novembre</i>	<i>Vendredi 20 novembre</i>
Chou rouge râpé Lardons de porc façon carbonara Penne Suisse fruité Poire locale	Carottes râpées vinaigrette Risotto bio aux 2 lentilles Petit moulé nature Crème dessert au chocolat	Salade verte vinaigrette Filet de colin lieu sauce rougail Pommes de terre noisette Vache qui rit Compote de pomme	Pâté de campagne Sauté de bœuf façon bourguignon Duo de carottes et navets Yaourt sucré Madeleine
<i>Lundi 23 novembre</i>	<i>Mardi 24 novembre</i>	<i>Jeudi 26 novembre</i>	<i>Vendredi 27 novembre</i>
Potage carotte spéculos Chipolata label rouge Potatoes Pointe de brie Pomme régionale	Céleri râpé sauce rémoulade Filet de colin lieu façon blanquette Riz Fromage blanc Poire locale	Salade iceberg vinaigrette Gratin de coquillettes bio, petits pois Vache qui rit Crème dessert caramel	Salade russe vinaigrette Poisson pané 100% filet Haricots verts persillés Yaourt sucré Cake aux pépites de chocolat

Restauration Scolaire - Menus du 30 novembre au 18 décembre 2020

<i>Lundi 30 novembre</i>	<i>Mardi 01 décembre</i>	<i>Jeudi 03 décembre</i>	<i>Vendredi 04 décembre</i>
Salade verte vinaigrette Coquillettes bio aux allumettes de dinde Yaourt nature entier Spéculos	Salade de blé arlequin vinaigrette Cordon bleu de dinde Poireaux béchamel Carré Ligueil Clémentine	Potage épinards Filet de colin sauce aux câpres Riz Mimolette Compote pomme	Tarte au fromage Penne aux pois chiche bio et curcuma Yaourt aromatisé Pomme régionale
<i>Lundi 07 décembre</i>	<i>Mardi 08 décembre</i>	<i>Jeudi 10 décembre</i>	<i>Vendredi 11 décembre</i>
Carottes râpées vinaigrette au citron Sauté de porc sauce moutarde Semoule Yaourt sucré Poire locale	Chou blanc râpé vinaigrette à l'orange Haut de cuisse de poulet rôti Farfalles Suisse sucré Mousse au chocolat au lait	Salade verte vinaigrette aux agrumes Gratin de lentilles bio à la patate douce Yaourt noix de coco Biscuit sablé de Retz	Velouté potiron à l'ancienne Filet de merlu blanc sauce citron Semoule Buchette lait mélange Flan nappé caramel
<i>Lundi 14 décembre</i>	<i>Mardi 15 décembre</i>	<i>Jeudi 17 décembre</i>	<i>Vendredi 18 décembre</i>
Salade iceberg vinaigrette Parmentier au soja bio Vache qui rit Compote pomme ananas	Macédoine vinaigrette Rôti de dinde sauce au curry Riz Suisse fruité Poire locale	Mousse de canard Sauté de dinde sauce miel et marrons Potato pops Petit Louis Bûche de Noël	Potage brocolis fromage fondu Boulettes au porc sauce champignons Tortis Chantailou Crème dessert vanille