

Restauration Scolaire - Menus du 07 novembre au 02 décembre 2022

<i>Lundi 07 novembre</i>	<i>Mardi 08 novembre</i>	<i>Jeudi 10 novembre</i>	<i>Vendredi 11 novembre</i>
Potage façon cultivateur Sauté de porc sauce moutarde Chou-fleur persillé Suisse fruité Pomme BIO	Duo de lentilles vertes BIO et corail Aiguillettes de poulet sauce hongroise Purée de pomme de terre et potiron Mimolette Orange	Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf Vache qui rit BIO Compote pomme biscuit	Férialé
<i>Lundi 14 novembre</i>	<i>Mardi 15 novembre</i>	<i>Jeudi 17 novembre</i>	<i>Vendredi 18 novembre</i>
Macédoine de légumes mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate Semoule BIO Chantaillou ail et fines herbes Poire	Œuf dur mayonnaise Farfalles aux lentilles Bio et épices Fromage blanc - sucre Pomme	Potage de pois cassés Emincé de filet de poulet sauce aux pommes Brocolis Tomme noire IGP Kiwi BIO	Carottes BIO râpées Moelleux au bœuf sauce au poivre Frites au four Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait
<i>Lundi 21 novembre</i>	<i>Mardi 22 novembre</i>	<i>Jeudi 24 novembre</i>	<i>Vendredi 25 novembre</i>
Lentilles BIO vinaigrette Cordon bleu de dinde - ketchup Mélange de jeunes carottes et panais Yaourt aromatisé Orange	Rosette - cornichons Sauté de dinde façon blanquette Riz de Camargue IGP pilaf Saint Paulin Kiwi BIO	Carottes rondelles au fromage blanc Pizza tomate mozzarella et emmental Suisse sucré Cookie nougatine	Velouté brocolis Allumettes de porc façon carbonara Coquillettes BIO Emmental râpé Ananas
<i>Lundi 28 novembre</i>	<i>Mardi 29 novembre</i>	<i>Jeudi 01 décembre</i>	<i>Vendredi 02 décembre</i>
Beignet de chou-fleur Sauté de porc sauce caramel Semoule BIO Edam BIO Flan nappé caramel	Carottes râpées vinaigrette Omelette soufflée du chef Ratatouille- pommes de terre Mimolette Compote pomme BIO	Soupe chorba aux pois chiches BIO Aiguillettes de poulet sauce colombo Riz de Camargue IGP pilaf Coulommiers Pomme	Maïs vinaigrette Rôti de dinde sauce tex mex Purée de pommes de terre et potiron Verre de lait Cheesecake au citron du chef

Restauration Scolaire - Menus **du 05 au 16 décembre 2022**

<i>Lundi 05 décembre</i>	<i>Mardi 06 décembre</i>	<i>Jeudi 08 décembre</i>	<i>Vendredi 09 décembre</i>
<p>Betteraves BIO vinaigrette Paupiette de veau sauce paprika Riz de Camargue IGP pilaf Petit moulé nature Crème dessert au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Suisse fruité Kiwi BIO</p>	<p>Salade verte vinaigrette au xérès Bolognaise de soja BIO Tortis BIO Emmental râpé Orange</p>	<p>Mélange de carotte et chou râpé Poisson blanc meunière - citron Mélange de pommes de terre et épinards béchamel Carré Ligueuil Compote pomme BIO</p>
<i>Lundi 12 décembre</i>	<i>Mardi 13 décembre</i>	<i>Jeudi 15 décembre</i>	<i>Vendredi 16 décembre</i>
<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt sucré Kiwi BIO</p>	<p>Salade verte vinaigrette Cordon bleu de dinde - ketchup Petits pois au jus Buchette lait mélange Flan nappé caramel</p>	<p>Rillettes de poisson blanc et saumon Emincé de filet de poulet sauce aux marrons Pommes de terre noisette Brie BIO Buche de Noël – chocolat de Noël</p>	<p>Betterave BIO Raviolis Coulommiers Pomme</p>