

# 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	lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
Salade coleslaw bio	Macédoine mayonnaise		Batavia locale et vinaigrette	Batavia locale et vinaigrette	Salade de blé carnaval	Chou rouge local à la mimolette	Oeuf dur mayonnaise
Filet de poulet au jus	Rôti de boeuf sauce tomate	Férié	Raviolis de légumes	Brandade	Rôti de porc au romarin	Emincé de boeuf local sauce paprika	Boulettes tomate mozzarella sauce provençale
Ratatouille	Frites au four		Mimolette	De poisson	Petits pois cuisinés bio	Tortis bio locaux au beurre	Brocolis persillés
Crème anglaise locale	Chanteneige bio		Compote de pommes bio	Gouda	Chantailou	Emmental râpé bio	Petits suisses sucrés bio
Gâteau au yaourt maison	Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé	Kiwi	Compote pomme banane	Pomme locale
<b>Repas hawaïen</b>							
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre	lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées au surimi et vinaigrette au jus de citron	Salade iceberg locale et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Carottes locales bio râpées vinaigrette	Betteraves locales bio vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Céleri local rémoulade
Poisson mariné huile d'olive et citron vert	Haut de cuisse de poulet huli huli	Lasagnes à la bolognaise maison	Nuggets de blé	Roti de dinde sauce curry	Parmentier végétarien	Cordon bleu	Blanquette de poisson
Pommes vapeur locales	Riz nature bio	Edam	Chou fleur béchamel	Haricots verts persillés	à la purée de potiron	Jeunes carottes au beurre	Pommes de terre locales vapeur
Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Emmental	Compote de pommes fraises	Yaourt nature sucré	Petit cotentin nature	Camembert bio	Emmental bio	Bûche de lait mélangé
Flan nappé caramel	Ananas frais		Banane bio	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Poire locale	Compote pomme abricot
<b>Repas de Noël</b>							
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre	lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Radis longs au beurre	Salade iceberg locale	Pâté de campagne et cornichons	Potage de légumes	Salade de pâtes locales marco pollo	Carottes râpées bio	Salade iceberg locale	Médailon de surimi sauce cocktail
Rôti de boeuf au jus	Omelette au fromage	Filet de poisson meunière et son citron	Saucisse fumée	Beignet de poisson et citron	Rôti de porc sauce dijonnaise	Tortellini ricotta épinards	Aiguillette de volaille locale sauce mousse de canard
Brocolis bio persillés	Pommes de terre locales persillées	Carottes persillées bio	Lentilles locales bio au jus	Purée de chou fleur	Epinards à la béchamel		Pommes Duchesse
Buchette de lait mélangé	Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit	Camembert	Brie bio	Vache qui rit bio	Yaourt nature sucré	Clémentine
Gâteau aux pépites de chocolat	Orange	Poire locale	Mousse au chocolat	Kiwi	Flan nappé caramel	Compote de pommes bio	Bûche au chocolat préparée par nos soins

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

