



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 6 novembre 2023 au 5 janvier 2024

Voyage en Scandinavie



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Roti de dinde à la crème	Carottes râpées bio vinaigrette	Roti de porc label rouge	Salade de pommes de terre au saumon fumé façon Kallax
Haricots verts bio persillés	Gratin de pâtes bio	Lentilles bio au jus	Boulettes au boeuf sauce aux aïrolles "Köttbullar"
Buche de chèvre local cendré de la laiterie Jacquin	au fromage	Tomme grise	Gulrotter (Carottes Bio persillées)
Pomme locale	Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé	Gâteau à la Cannelle

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Poisson pané MSC et sauce mayonnaise	Carottes râpées bio et panais vinaigrette	Lasagnes à la	Nuggets végétariens
Pommes vapeur locales	Sauté de dinde label BBC sauce kebab	bolognaise au boeuf bio maison	Chou fleur persillé
Brie	Brocolis persillés	Edam bio	Yaourt nature sucré
Poire locale	Flan nappé caramel	Compote pomme banane	Pomme locale

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Carottes râpées bio vinaigrette	Dahi de lentilles bio	Colin MSC sauce Nantua ou moules sauce Nantua	Rôti de dinde au romarin
Saucisse fumée	Riz créole bio	Epinards et pommes de terre béchamel	Ratatouille
Purée de céleri	Camembert bio	Buchette de lait mélangé	Cantal AOP
Petits suisses sucrés	Orange bio	Poire locale	Mousse au chocolat

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Batavia locale et vinaigrette	Roti de porc label Rouge	Rôti de boeuf charolais et ketchup	Chou rouge local vinaigrette
Brandade	Petits pois à la crème	Carottes bio persillées	Colombo de pois chiches
de thon et colin MSC	Chantailou	Vache qui rit	Riz bio créole
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Clémentines	Petit suisse sucré



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Carottes bio locales râpées vinaigrette	Parmentier végétarien (lentilles bio)	Cordon bleu	Chou blanc local vinaigrette
Sauté de dinde certifié sauce curry	à la purée de potiron	Jeunes carottes au beurre	Colin MSC sauce citron
Haricots verts bio persillés	Camembert bio	Saint nectaire AOP	Coquillettes bio
Crème dessert vanille	Compote pomme fraise	Clémentines	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Poisson pané MSC et citron	Céleri rémoulade	Chili con carne	Chou rouge local à la mimolette
Purée de chou fleur	Flan à la mimolette maison	et riz	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise
Brie	Frites et ketchup	Yaourt nature sucré	Printanière de légumes
Kiwi	Clémentines	Compote pomme abricot	Flan nappé caramel

Repas de Noël



lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Carottes râpées bio locales vinaigrette	Tarte aux légumes	Brandade	Sauté de dinde certifié aux marrons et pain d'épices
Nuggets de volaille	Salade Iceberg locale et vinaigrette	de thon et colin MSC	Pommes duchesse
Gratin de navets et pommes de terre	Petit tréo de la laiterie de Montoire (local)	Camembert	Clémentines
Yaourt aromatisé	compote de pommes bio	Pomme bio	Bûche Chocolat noisette

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local Produit bio Produit labellisé

