

Restauration Scolaire



Menus du 12 novembre au 21 décembre 2018

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 12 novembre au 16 novembre	potage aux poireaux, pommes de terres	salade basque	salade Grecque *	concombres vinaigrette
	omelette, ketchup	steak haché, sauce barbecue	jambonnette de volaille, kébab	dos de colin, sauce safranée
	coquillettes	petits pois	semoule	purée de carottes
	brie	mimolette	yaourt sucré	tome blanche
	compote pomme framboise	yaourt pulpé	fruit de saison	gateau au yaourt
du 19 novembre au 23 novembre	potage aux légumes	macédoine mayonnaise	salade de pâtes au pesto	poireaux vinaigrette
	poulet rôti	parmentier de poisson	boulettes de veau à la milanaise	blanquette de volaille à l'ancienne
	carottes persillées suisse aromatisé	mini Babybel	rataouille au basilic suisse sucré	pommes vapeur saint paulin
	cocktail de fruits	fruit de saison	panacota à la menthe et copeaux de chocolat	gaufrette Quadro
du 26 novembre au 31 novembre	salade indienne *	potage aux légumes	taboulé	carottes, céleri remoulade
	rôti de porc au romarin/de volaille	hachis parmentier	nuggets de volaille	poisson pané
	lentilles		haricots verts	jardinière de légumes
	suisse sucré	emmental	camembert	mimolette
	pêche au sirop	compote de pommes	fruit de saison	gateau aux pommes
du 3 décembre au 7 décembre	betteraves vinaigrette	jus d'orange	potage au potiron	carottes rapées
	emincé de bœuf Stroganoff	escalope de volaille chasseur	gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon / jambon de volaille	poisson meunière
	choux de bruxelles, carottes	pates		pure de potiron
	bûchette	yaourt sucré	edam	yaourt aromatisé
	fruit de saison	gateau au chocolat	compote de pomme, banane	salade de fruits
du 10 décembre au 14 décembre	salade de pépinettes aux légumes	macédoine à la Parisienne	salade mexicaine *	potage au potiron
	cordon bleu à volaille	paupiettes de veau forestière	Omelette	poisson pané
	petits pois, carottes	tortis	poêlée campagnarde	riz
	fromage blanc sucré	camebert	Brie	yaourt sucré
	Madeleine (biscuit)	cocktail de fruits	fruit de saison	Tarte Alsacienne
du 17 décembre au 21 décembre	salade basque *	betteraves vinaigrette	repas de Noël : médaillon de surimi à la parisienne	potage à la tomate
	Quenettes de brochet, sauce Nantua	lasagnes	jambonnette de volaille farcie, marinade aux cépes	poisson pané
	purée		pommes noisettes	Epinards béchamel
	yaourt aromatisé	emmental	clémentine	yaourt sucré
	compote de pommes	crème dessert vanille	fondant chocolat et sa fraise tagada	fruit de saison

* salade Grecque: salade, tomates, poivrons, olives et fêta

* salade Indienne: chou blanc, dés de volaille, curry et raisins secs

* salade Mexicaine: riz, haricots rouges, tomates, maïs, poivrons

* salade Basque: pommes de terre, tomate et thon