




MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2023-2024

Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
Velouté de légumes ~ Emincé de volaille à la crème Pâtes ~ Camembert BIO ~ Yaourt vanille BIO	Carottes râpées vinaigrette ~ Jambon grill sauce barbecue Frites ~ Tomme noire ~ Madeleines	Œuf dur mayonnaise ~ Gratin de pâtes, ratatouille et fromage ~ Petit suisse sucré ~ Cake au citron	Chou rouge pommes et raisins ~ Palette de porc à la diable Poêlée de légumes ~ Edam ~ Fruit frais
Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
Velouté de légumes ~ Pavé de poisson blanc sauce pesto Purée de pommes de terre ~ Bûchette de chèvre ~ Pêches au sirop	Rillettes ~ Longe de porc aux oignons Butternuts et carottes ~ Petit suisse aux fruits ~ Fruit frais BIO	Carottes râpées ~ Saucisse knack et saucisson à l'ail Choucroute et pommes de terre vapeur ~ Brie ~ Fruit frais	Salade du chef (tomates, betteraves râpées, maïs et fromage) ~ Pilons de poulet au paprika Purée de patate douce ~ Vache qui rit ~ Compote de pomme banane
Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1 ^{er} décembre
Salade de lentilles et légumes vinaigrette ~ Omelette nature Petits pois ~ Gouda ~ Fruit frais	Velouté de légumes ~ Gnocchis brunoise provençale et mozzarella ~ Cantafrais ~ Ananas au sirop	Bâtonnet de surimi mayonnaise ~ Hachis parmentier BIO ~ Petit suisse aux fruits ~ Fruit frais BIO	Rosette ~ Œufs durs Florentine Pommes de terre en quartiers ~ Cœur de Neufchâtel ~ Gâteau au yaourt



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2023-2024

Lundi 4 décembre	Mardi 5 décembre	Jeudi 7 décembre	Vendredi 8 décembre
Velouté de légumes ~ Dos de colin sauce safranée Purée de pommes de terre ~ Camembert ~ Compote de poires	Carottes râpées ~ Marengo de volaille BIO Semoule BIO ~ Gouda ~ Fruit frais	Salade de lentilles aux dés de volaille ~ Haché de bœuf sauce poivre Macaronis ~ Emmental ~ Dessert lacté vanille	Macédoine mayonnaise ~ Chipolatas grillées nature Haricots blancs à la tomate ~ Kiri crème ~ Cake pépites de chocolat
Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
Velouté de légumes variés BIO ~ Sauté de volaille BIO en sauce Coquillettes BIO ~ Madeleine BIO ~ Yaourt sucré BIO	Chou fleur vinaigrette ~ Curry de poisson à l'indienne Semoule ~ Boursin ~ Fruit frais	Betteraves vinaigrette ~ Poulet rôti au jus Purée de pommes de terre ~ Yaourt sucré ~ Cocktail de fruits	Coleslaw ~ Poisson pané Haricots verts ~ Tomme noire ~ Gâteau aux pommes
Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
Céléri rémoulade ~ Saucisse knack nature Lentilles cuisinées maison ~ Gouda ~ Crème dessert chocolat	Bouquets beurre ~ Pavé de poisson blanc sauce cressonnette Riz nature ~ Cantadou ~ Compote de pommes BIO	<div style="text-align: center;">  <p style="color: red; font-weight: bold;">Repas de Noël</p> </div> Mouseron de canard ~ Filet de dinde crème d'asperge Potatoes pops ~ Clémentine ~ Bûche de Noël	Sardine à l'huile ~ Blanquette de poisson aux petits légumes Pommes de terre quartiers ~ Bûchette de chèvre ~ Fruit frais





MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2023-2024

Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
Salami ~ Lasagnes bolognaise ~ Rondelé Ail et Fines Herbes ~ Ananas au sirop	Chou blanc BIO au curry vinaigrette ~ Saucisse de Toulouse grillée Jeunes carottes aux épices ~ Tomme grise BIO ~ Fruit frais BIO	Velouté de légumes ~ Couscous boulettes de soja Haricots verts ~ Bûchette de chèvre ~ Compote de pommes	Pâté de campagne nature ~ Nuggets de poisson Purée de patate douce ~ Cantadou ~ Eclair au chocolat