

## **MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE**

## **NOVEMBRE 2024**

lundi 4 nov	mardi 5 nov	jeudi 7 nov Menu végétarien	vendredi 8 nov
Celeri rave rémoulade *	Salade de pates et crevettes *	Betterave crue vinaigrette *	Rillettes du Mans
Tajine de lapin *	Emincé de <mark>bœuf</mark> bourguignonne *	Croque aux 3 fromages *	Poisson frais pané *
Semoule *	Jardinière de légumes *	Salade verte	Riz pilaf *
Yaourt sucré vanille	Crème chocolat pistache *	Semoule au lait *	Maroilles Kiwi
lundi 11 nov	mardi 12 nov	jeudi 14 nov	vendredi 15 nov Menu végétarien
	Tartine chaude savoyarde *	Salade de haricots rouges *	Carottes rapées vinaigrette au citron *
FERIE	Parmentier de poisson *	Steak haché de veau	Lasagnes au butternut et ricotta *
	Salade verte	Brocolis persillés *	
	Poire	Petit moulé Pomme * cuite au miel	Fromage blanc à la confiture
			Bienvenue en région OCCITANIE
lundi 18 nov Menu végétarien	mardi 19 nov	jeudi 21 nov	vendredi 22 nov
Velouté à la tomate *	Rillettes de maquereau *	Paté de lapin	Salade verte aux croutons et noix *
Risotto aux légumes d'automne *	Aiguillettes de poulet viennoise * Petits pois à la française *	Quiche au thon et julienne de légumes * Salade verte	Cassoulet *
Tartelette poire amandine *	lle flottante *	Brie Raisin	Crème catalane *
lundi 25 nov	mardi 26 nov Menu végétarien	jeudi 28 nov	vendredi 29 nov
Velouté au potiron *	Champignons à la grecque	Oeufs durs sauce cocktail *	Salade 3 couleurs * (carotte, chou fleur, maïs)
Chipolatas grillées	Pommes de terre à la crème et ciboulette *	Poisson frais sauce au basilic *	Roti de dinde persillade *
Lentilles *	Haricots verts *	Purée de carottes *	Coquillettes *
Compote de pommes *	Chèvre cendré Clémentines	Riz au lait au chocolat *	Pain perdu *

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

<u>Code couleur</u>: <u>Produits LABEL ROUGE</u> <u>Produits AOP / AOC</u> <u>Produits BIO</u> \* Fait Maison











## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## **DECEMBRE 2024**

jeudi 5 déc

lundi 2 déc	mardi 3 déc	Menu végétarien	vendredi 6 déc
Sardines au beurre	Velouté crécy *	Taboulé *	Rosette
Filet de poulet au cerfeuil *	Roti de porc sauce à la moutarde *	Roulé au fromage *	Crumble de saumon, poireaux et pommes de
Purée au céleri *	Flageolets *	Salade verte	terre *
Banane	Crème à l'orange *	Petits suisses aux fruits Biscuit sablé *	Refrain Compote pommes coings *
	Bienvenue en région GRAND EST		
lundi 9 déc	mardi 10 déc	jeudi 12 déc	vendredi 13 déc Menu végétarien
Pomelos	Flammekueche *	Rillettes de lapin	Velouté de légumes d'hiver *
Steak haché beurre maître d'hotel *	Baeckeoffe *	Blanquette de poisson *	Quiche aux endives et comté *
Frites *	ваескеопе -	Riz pilaf et cotes de blettes *	Haricots verts *
Oeufs au lait *	Compotée de pommes,	Ossau Iraty	Rocher coco *
Oeurs au fait	raisins secs et cannelle *	Kakis	Yaourt aux fruits
		Repas de Noël	
lundi 16 déc Menu végétarien	mardi 17 déc	jeudi 19 déc	vendredi 20 déc
Cookie salé au parmesan *	Salade de riz composé *	Toasts rillettes d'oie et de saumon *	Salade de mache et betterave *
Tortilla espagnole *	Poisson frais au citron *	Effilochée de canard confit *	Pates à la bolognaise *
Salade verte <b>et</b> légumes	Gratin de chou fleur *	Ecrasé de pommes de terre	Emmental rapé

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

<u>Code couleur</u>: **Produits LABEL ROUGE** 

rapés de saison

Camembert

Clémentines

**Produits AOP / AOC** 

**Produits BIO** 

forestière \*

Pain d'épices \*

Salade de fruits frais\*

\* Fait Maison



Gratin de chou fleur \*

Fromage blanc à la crème

de marrons







**Emmental rapé** 

Boule de glace vanille