

Menus du restaurant scolaire

du 3 novembre au 19 décembre

LUNDI 3 NOVEMBRE	MARDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 6 NOVEMBRE	VENDREDI 7 NOVEMBRE
 salade de riz omelette au fromage haricots vert fromage et fruit	betterave rouge hachis parmentier salade verte yaourt aromatisé vanille	 carottes rapées, fromage palette à la diable potiron braisé roulé confiture	potage de légumes lieu noir épinard à la crème / riz fromage et fruit
LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
salade piemontaise rôti de dinde forestier petits pois carottes fromage et fruit	FÉRIÉ	soupe à l'oignons, rapé et croutons sauté d'agneau miel et citron céréales gourmandes bio tarte feuilletée au pomme	pamplemousse lieu meunière, citron gratin de chou fleur pommes de terre fromage blanc sucré
LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE
toast brie et salade saucisse lentilles et carottes yaourt nature sucré	soupe de légumes bœuf bourguignon pâtes fromage et fruit	 pizza aux fromages salade verte salade de fruits frais biscuit	salade verte aux fromage filet de lieu noir ratatouille de légumes crumble aux pommes
LUNDI 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE
 rougaille végétarienne riz fromage et fruit	carottes à l'orange poulet rôti frites panna cotta coulis framboise	chou rouge blanquette de veau carottes vichy chou à la crème patissière	soupe de légumes hachis de poisson salade verte fromage et fruit
LUNDI 1 DECEMBRE	MARDI 2 DECEMBRE	JEUDI 4 DECEMBRE	VENDREDI 5 DECEMBRE
salade de pâtes au saumon paupiette de volaille jardinière de légumes fromage et fruit	 lasagnes végétariennes salade verte fromage blanc sucré	salade de chou blanc curry d'agneau semoule de couscous far aux pruneaux	macedoine 1/2 œuf dur lieu sauce poireaux pommes de terre vapeur fromage et fruit
LUNDI 8 DECEMBRE	MARDI 9 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE
taboulé rôti de porc compote et morceaux fromage et fruit	soupe potiron timbale de veau pâtes yaourt aromatisé vanille	 jus de pommes galette aux fromages salade verte crêpe chocolat	pâté de campagne cornichons poisson pané maison julienne de légumes fromage et fruit
LUNDI 15 DECEMBRE	MARDI 16 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE
 quiche aux fromages salade verte yaourt nature sucré	 Repas de Noël	betterave crue et pommes granny bœuf mexicain haricots verts brownies chocolat	salade côtes ouest cassoulet saucisse et saucisson haricots blanc fromage et fruit

Ø Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

*la liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine et affichée dans le restaurant scolaire (M.

DESBOIS)

toutes nos viandes nobles (bœuf et veau) sont d'origines françaises et locales (Ploulec'h)

l'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et légumes brut ,du lait bio etc,,,,,