

Menu de la semaine SCOLAIRE

23/10/2023

au

24/11/2023

	Entrée	Plat	Garniture	Fromage / Laitage	Dessert
lundi 6	Salade de pâtes aux œufs	Sauté de bœuf aux olives	Carottes persillées	Buche de chèvre	Gélatifié vanille
mardi 7	Salade de haricots verts	Sticks de mozzarella	Pommes de terre vapeur	Chantailou	Kiwi BIO
mercredi 8	Carottes rapées	Fricassée de porc aux champignons	Semoule de blé	Yaourt aromatisé	Raisin
jeudi 9	Céleri rave vinaigrette	Echine demi-sel à la dijonnaise	Lentilles mijotées	Port Salut	Beignet au chocolat
vendredi 10	Saucisson à l'ail	Filet de poisson meunière	Coquillettes	Carré frais	Yaourt nature
lundi 13	Salade de haricots verts	Parmentier de bœuf aux 2 pommes		Croute noire	Chausson aux pommes
mardi 14	Carottes râpées	Risotto petits pois cheddar citron	Risotto petits pois cheddar citron	Croc'Lait	Crème dessert caramel
mercredi 15	Chou blanc aux pommes	Steak haché de veau sauce crémée au bleu	Carottes au jus, Boulgour	Demi-sel	Yaourt buscalliere
jeudi 16	Céleri rapé remoulade	Omelette Ketchup aux pommes	Macaroni au râpé	Fromage blanc confiture	Raisin
vendredi 17	Mortadelle	Dés de poisson panés aux céréales, citron	Gratin de chou fleur sauce mornay	Fromy	Pomme BIO
lundi 20	Potage poireaux pommes de terre	Rôti de porc au thym	Frites	Emmental	Yaourt aromatisé
mardi 21	Salade verte	Nuggets blé ketchup maison	Carottes et champignons au naturel	Gélatifié	Prune
mercredi 22	Chou de l'automne (chou rouge, chou vert, chou blanc)	Jambon braisé	Haricots verts persillés	Edam	Fromage blanc battu
jeudi 23	Pâté, cornichons	Paleron de bœuf cuit	Riz créole	Carré frais	Pomme BIO
vendredi 24	Salade de betteraves à la ciboulette	Parmentier de poisson		Saint Moret	Banane sauce chocolat



Menu de la semaine SCOLAIRE

23/10/2023

au

24/11/2023

	Entrée	Plat	Garniture	Dessert
lundi 6	Salade de pâtes aux œufs	Sauté de bœuf aux olives	Carottes persillées	Gélifié vanille
mardi 7	Salade de haricots verts	Sticks de mozzarella	Pommes de terre vapeur	Kiwi BIO
mercredi 8	Carottes rapées	Fricassée de porc aux champignons	Semoule de blé	Raisin
jeudi 9	Céleri rave vinaigrette	Echine demi-sel à la dijonnaise	Lentilles mijotées	Beignet au chocolat
vendredi 10	Saucisson à l'ail	Filet de poisson meunière	Coquillettes	Yaourt nature
lundi 13	Salade de haricots verts	Parmentier de bœuf aux 2 pommes	Risotto petits pois cheddar citron	Chausson aux pommes
mardi 14	Carottes râpées	Risotto petits pois cheddar citron	Carottes au jus, Boulgour	Crème dessert caramel
mercredi 15	Chou blanc aux pommes	Steak haché de veau sauce crémée au bleu	Macaroni au râpé	Yaourt buscalliere
jeudi 16	Céleri rapé remoulade	Omelette Ketchup aux pommes	Gratin de chou fleur sauce mornay	Pomme BIO
vendredi 17	Mortadelle	Dés de poisson panés aux céréales, citron		
lundi 20	Potage poireaux pommes de terre	Rôti de porc au thym	Frites	Yaourt aromatisé
mardi 21	Salade verte	Nuggets blé ketchup maison	Carottes et champignons au naturel	Prune
mercredi 22	Chou de l'automne (chou rouge, chou vert, chou blanc)	Jambon braisé	Haricots verts persillés	Fromage blanc battu
jeudi 23	Pâté, cornichons	Paleron de bœuf cuit	Riz créole	Pomme BIO
vendredi 24	Salade de betteraves à la ciboulette	Parmentier de poisson		Banane sauce chocolat



EN UTILISANT CE QR CODE, ET EN FAISANT DES RETOURS SUR LES REPAS
 MITONNES PAR ARIÈGE RESTAURATION, VOUS PARTICIPEZ A L'AMÉLIORATION
 CONTINUE DES RECETTES
 MERCI A VOUS !