

Menus des restaurants scolaires et accueils de loisirs

NOVEMBRE / DECEMBRE 2018

DATES	Lundi	Mardi	Mercredi (accueils de loisirs)	Jeudi	Vendredi
DU 05 AU 09 NOVEMBRE	Potage de légumes Burger végétal Boursin ail et fines herbes Compote	Riz hawaïen Steak haché (Viande de race Limousine) Haricots beurre Yaourt BIO citron	Salade verte Bifteck Frites Fromage blanc	Carottes râpées Rôti de dinde Petits pois Babybel Mousse au chocolat	Salade d'agrumes (pamplemousse, orange) Filet de colin à la dieppoise Semoule Cantal Kiwi
DU 12 AU 16 NOVEMBRE	Betteraves Parmentier végétal Entremets Ananas	Taboulé Sauté d'agneau Brocolis Mimolette Tarte aux pommes	Endives vinaigrette Calamars à la romaine Pâtes Yaourt	Friand au fromage Fricassée de dinde Carottes BIO persillées Tomme blanche Purée de fruit	Salade verte Brandade de morue Yaourt à boire Clémentine
DU 19 AU 23 NOVEMBRE	Macédoine de légumes mayonnaise Œufs cocotte en pain Salade d'endives Yaourt aux fruits Gâteau sec	Menu UNICEF 	Tartine provençale au chèvre Rôti de veau Carottes vichy Fromage blanc vanille	Blé à la grecque Bifteck (Viande de race Limousine) Choux fleurs persillés Banane	Potage vermicelle tomate Tarte au thon Salade verte Yaourt noix de coco Madeleine
DU 26 AU 30 NOVEMBRE	Œufs mayonnaise Steak de quinoa à la provençale Haricots verts Fromage blanc Orange	Carottes râpées Bœuf aux oignons (Viande de race Limousine) Pâtes Petit suisse Poire BIO	Cœur de palmier/maïs Blanquette de dinde Riz Camembert Fruits au sirop	Salade verte Jambon blanc Truffade Pomme BIO	Salade de haricots rouges et maïs Filet de cabillaud court bouillon Piperade/ 4 céréales Fromages variés Liégeois aux fruits
DU 03 AU 07 DECEMBRE	Potage de légumes Tajine végétarien Boullgour Yaourt aromatisé Banane	Céleri BIO vinaigrette Veau marengo (Viande de race Limousine) Frites Carré président Pomme	Lentilles vinaigrette Escalope de volaille Gratin de choux fleurs Gouda Ile flottante	Macédoine mayo Emincé de poulet au lait de coco curry Semoule aux raisins Six de Savoie Kiwi BIO	Betteraves Filet de poisson pané Brocolis Emmental Fondant à la châtaigne
DU 10 AU 14 DECEMBRE	Salade d'endives Pâtes à la napolitaine Vache qui rit Poire chocolat amandes	Salade verte Bœuf bourguignon (Viande de race Limousine) Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits BIO	Taboulé Côte de porc Choux de Bruxelles Fromage blanc aux fruits	Duo carotte et panais Saucisse de Toulouse Pois cassés Saint nectaire Clémentine	Rillettes et Rosette Filet de saumon Pâtes BIO Yaourt nature Pomme
DU 17 AU 21 DECEMBRE	Soupe à l'oignon et croustons Quiche au fromage Mâche Yaourt à boire Orange	Repas de Noël 	Repas de Noël ALP 	Carottes râpées Cuisse de poulet aux épices Epinards Yaourt nature Ananas	Endives en vinaigrette Filet de merlu meunière Haricots verts Fromages variés Desserts variés

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France. Veau, né, élevé et abattu en France.
Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée.

Mise à jour le 26/10/2018