



## RESTAURANTS SCOLAIRES

### MENUS du 22 novembre 2021 au 07 janvier 2022

Lundi 22 novembre	Mardi 23 novembre	Jeudi 25 novembre	Vendredi 26 novembre
Carottes râpées	Sardines à la tomate	Brocolis à la vinaigrette	Salade verte aux dés de pommes et croutons
Rôti de porc Label Rouge	Pilon de poulet label Rouge	Lasagne de légumes	Poisson blanc sauce à dieppoise
Haricot-vert bio	Pâtes bio	Camembert bio	Duo épinards et riz bio
Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits	Fruits de saison	Saint Paulin
Yaourt à boire aux fruits	Fruits de saison bio		Glace bio à la fraise

Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Jeudi 02 décembre	Vendredi 03 décembre
Celeri rémoulade bio	Salade betteraves aux dés de poires	Salade de choux rouge aux raisins bio	Radis beurre
Boulette de bœuf à la provençale	Omelettes de pommes de terre et julienne de légumes	Poisson meunière	Sauté de poulet bio
Petit pois/carottes bio	Le galet de Loire	Riz bio	Gratin de choux fleur bio
Brie bio	Fruits de saison	Tomme de montagne	Faisselle
Tartes aux fruits		Flan au caramel bio	+ madeleine bio

Lundi 06 décembre	Mardi 07 décembre	Jeudi 09 décembre	Vendredi 10 décembre
Salade d'endives aux noix et fromage	Potage de légumes bio (pdt, poireaux, navets)	Concombre sauce blanche	Macédoine de légumes
Œuf à la tomate	Pâté de viande et pommes de terre	Escalope de dinde à la crème	Blanquette de veau
Pâtes bio	Salade verte	Courgettes bio	Boulgour à la tomate Bio
Yaourt aux fruits bio	Cantal	Yaourt nature Skyr + Gâteaux sec bio	Chèvre frais bio
	Gateau à la châtaigne		Fruit de saison
	Compoté de pomme locale		
	<b>Menu Limousin</b>		

<u>Lundi 13 décembre</u>	<u>Mardi 14 décembre</u>	<u>Jeudi 16 décembre</u>	<u>Vendredi 17 décembre</u>
Carottes à la marocaine (raisins, oranges)   Bœuf bourguignon label   Gratin de brocolis bio   Tomme des Pyrénées  Donuts aux fruits 	Choux romanesco en vinaigrette  Sauté de porc au curry   Quinoa bio   Fromage de brebis  Fruits de saison 	Potage pois cassés et pomme de terre   Duo de ratatouille / blé bio   Tome Catalane  Yaourt aux fruits bio  	<b>Repas de noël</b>

<u>Lundi 03 janvier</u>	<u>Mardi 04 janvier</u>	<u>Jeudi 06 janvier</u>	<u>Vendredi 07 janvier</u>
Assortiment de charcuterie avec son petit beurre  Mini steak hachés   Printanière de légumes   Camembert bio   Fruits de saison  	Accras aux crevettes Rougail de saucisse label   Riz créole bio   Fromage au cumin Brochette d'ananas <b><i>La cuisine Créo</i></b>	Salade de Haricots-verts bio  Brandade de morue maison  Salade verte   Cantal bio   Fruits de saison	Potage (pommes de terre / Petit marron)   Tortilla de pomme de terre  Haricots beurre bio   Gouda au cumin Fromage blanc aux fruits bio  

 Viande de bœuf Race à viande Limousine (Origine France)

 Fromages (Origine France)

 Viande de porc label « Limousin » (Origine France)

 Volaille label et fermier (Origine France)

 Poisson frais de l'Atlantique (Origine France)

**Des fruits sont proposés à chaque service**

-  Origine régionale
-  BIO
-  Label rouge
-  Agriculture raisonnée
-  Origine France

 Menus végétarien suite à la loi EGALIM

Commission repas le 06 janvier 2022  
A 18 h 00