











































## RESTAURANTS SCOLAIRES

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

<u>Lundi 22 novembre</u>  Carottes râpées  Rôti de porc Label  Haricot-vert bio  Saint Nectaire  Yaourt à boire aux fruits 	<u>Mardi 23 novembre</u>  Sardines à la tomate  Pilon de poulet label  Pâtes bio  Petit suisse aux fruits  Fruits de saison bio 	<u>Jeudi 25 novembre</u>  Brocolis à la vinaigrette  Lasagne de légumes  Camembert bio  Fruits de saison 	<u>Vendredi 26 novembre</u>  Salade verte aux dés de pommes et croutons  Poisson blanc sauce à dieppoise  Duo épinards et riz bio  Saint Paulin  Glace bio à la fraise 
<u>Lundi 29 novembre</u>  Celeri rémoulade bio  Boulette de bœuf à la provençale  Petit pois/carottes bio  Brie bio  Tartes aux fruits 	<u>Mardi 30 novembre</u>  Salade betteraves aux dés de poires  Omelettes de pommes de terre et julienne de légumes  Le galet de Loire  Fruits de saison 	<u>Jeudi 02 décembre</u>  Salade de chou rouge aux raisins bio  Poisson meunière  Riz bio  Tomme de montagne  Flan au caramel bio 	<u>Vendredi 03 décembre</u>  Radis beurre  Sauté de poulet bio  Gratin de chou fleur bio  Faisselle  + madeleine bio 
<u>Lundi 06 décembre</u>  Salade d'endives aux noix et fromage  Œuf à la tomate  Pâtes bio  Yaourt aux fruits bio 	<u>Mardi 07 décembre</u>  Potage de légumes bio (pdt, poireaux, navets)  Pâté de viande et pommes de terre  Salade verte  Cantal  Gâteau à la châtaigne  Compoté de pomme locale  <b>Menu Limousin</b>	<u>Jeudi 09 décembre</u>  Concombre sauce blanche  Escalope de dinde à la crème  Courgettes bio  Yaourt nature Skyr  + Gâteaux sec bio 	<u>Vendredi 10 décembre</u>  Macédoine de légumes  Blanquette de veau  Boullgour à la tomate Bio  Chèvre frais bio  Fruit de saison 

<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)  	Choux romanesco en vinaigrette 	Potage pois cassés et pomme de terre  	<b>Repas</b>  <b>de</b>  <b>noël</b>
Bœuf bourguignon label  	Sauté de porc au curry  	Duo de ratatouille / blé bio  	
Gratin de brocolis bio  	Quinoa bio  	Tome Catalane 	
Tomme des Pyrénées 	Fromage de brebis 	Yaourt aux fruits bio  	
Donuts aux fruits 	Fruits de saison 		

<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 	Accras aux crevettes	Salade de Haricots-verts bio 	Potage (pommes de terre / Petit marron)  
Mini steak hachés  	Rougail de saucisse label  	Brandade de morue maison 	Tortilla de pomme de terre 
Printanière de légumes  	Riz créole bio  	Salade verte  	Haricots beurre bio  
Camembert bio  	Fromage au cumin 	Cantal bio  	Gouda au cumin 
Fruits de saison  	Brochette d'ananas 	Fruits de saison 	Fromage blanc aux fruits bio  
	<b><u>La cuisine Créole</u></b>		

-  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**

Commission repas le 06 janvier 2022  
A 18 h 00

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

 Menus végétarien suite à la loi  
EGALIM