



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 8 novembre au 31 décembre 2021



| lundi 08 novembre | mardi 09 novembre | mercredi 10 novembre | jeudi 11 novembre | vendredi 12 novembre |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Salade coleslaw locale bio | Macédoine mayonnaise bio | Flan au fromage maison | | Batavia locale bio et vinaigrette |
| Filet de poulet au jus | Rôti de boeuf sauce tomate | Beignets de poisson | Férié | Raviolis de légumes |
| Ratatouille | Frites au four | Epinards bio à la béchamel | | |
| Crème anglaise locale | Chanteneige bio | Fromage blanc sucré bio | | St Nectaire label AOP |
| Gâteau au yaourt maison | Yaourt aromatisé local bio | Poire locale | | Compote de pommes locale |

Repas hawaïen

| lundi 15 novembre | mardi 16 novembre | mercredi 17 novembre | jeudi 18 novembre | vendredi 19 novembre |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Betteraves bio locales vinaigrette | Carottes râpées bio locales au surimi et vinaigrette au jus de citron | Potage potiron | Salade Iceberg locale et vinaigrette | Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio |
| Poisson mariné huile d'olive et citron vert | Haut de cuisse de poulet huli huli | Sauté de porc au thym | Lasagnes à la bolognaise de légumes maison | Nuggets de blé |
| Pommes vapeur locales | Riz nature bio | Haricots verts persillés bio | Edam bio | Chou fleur béchamel |
| Petit trôo de la laiterie de Montoire (local) | Emmental bio | Camembert bio | Yaourt nature sucré local et bio | Yaourt nature sucré local et bio |
| crème dessert locale caramel | Ananas frais | Petits suisses aromatisés bio | Compote de pommes locale | Banane bio |

| lundi 22 novembre | mardi 23 novembre | mercredi 24 novembre | jeudi 25 novembre | vendredi 26 novembre |
|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------|
| Radis longs locaux au beurre | Salade iceberg locale bio | Chou blanc local au maïs | Pâté de campagne label Rouge et cornichons | Potage de légumes |
| Rôti de boeuf bio sauce mayonnaise | Omelette bio au fromage | Hachis | Filet de poisson meunière et son citron | Saucisse fumée |
| Brocolis bio persillés | Pommes de terre locales persillées | Parmentier | Carottes bio persillées | Lentilles locales bio au jus |
| Bûche de chèvre locale | Yaourt nature sucré local et bio | Rondelé | Vache qui rit bio | Camembert bio |
| Gâteau aux pépites de chocolat | Pomme locale | Smoothie pêche | Poire locale | Crème dessert chocolat locale |

| lundi 29 novembre | mardi 30 novembre | mercredi 01 décembre | jeudi 02 décembre | vendredi 03 décembre |
|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Batavia locale et vinaigrette | Salade de blé bio carnaval | Céleri local bio rémoulade | Chou rouge local à la mimollette | Oeuf dur mayonnaise |
| Brandade | Pizza maison au fromage | Blanquette de dinde locale label certifié | Emincé de boeuf Label Rouge sauce paprika | Boulettes tomate mozzarella sauce provençale |
| De poisson label MSC | Salade verte locale | Riz bio créole | Tortis bio locaux au beurre | Brocolis bio persillés |
| Gouda bio | Chantailou | Biscuit sablé | Emmental râpé bio | yaourt nature sucré local et bio |
| Yaourt aromatisé local bio | Kiwi bio | Crème dessert chocolat locale | Compote pomme locale | Pomme locale |

| lundi 06 décembre | mardi 07 décembre | mercredi 08 décembre | jeudi 09 décembre | vendredi 10 décembre |
|-----------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Carottes locales bio râpées vinaigrette | Betteraves locales bio vinaigrette | Salade verte locale mêlée | Potage poireaux pommes de terre | Céleri local bio rémoulade |
| Roti de dinde sauce curry | Parmentier végétarien local | Lasagnes | Cordon bleu | Blanquette de poisson label MSC |
| Haricots verts bio persillés | à la purée de potiron | à la bolognaise | Jeunes carottes au beurre | Pommes de terre locales vapeur |
| Petit cotentin nature | Camembert bio | Carré de l'est bio | Emmental bio | Fromage de chèvre local |
| Semoule au lait local bio | Yaourt aromatisé bio local | Banane bio | Poire locale | Compote locale |

Repas de Noël

| lundi 13 décembre | mardi 14 décembre | mercredi 15 décembre | jeudi 16 décembre | vendredi 17 décembre |
|-----------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Salade de pâtes locales bio Marco Polo | Carottes râpées locales bio | Potage de légumes bio | Salade iceberg locale | Médailon de surimi sauce cocktail |
| Falafels | Rôti de porc sauce dijonnaise | Boulettes de boeuf aux épices couscous | Tortellini ricotta épinards | Aiguillette de volaille locale sauce mousse de canard |
| Purée de chou fleur bio | Epinards bio à la béchamel | Légumes couscous et semoule | Yaourt bio nature sucré local | Pommes Duchesse |
| Petit Troo de la laiterie de Montoire (local) | Vache qui rit bio | Saint Paulin | Compote de pommes bio | Clémentine bio |
| Kiwi bio | Flan nappé caramel | Orange bio | | Bûche au chocolat préparée par nos soins |

| lundi 20 décembre | mardi 21 décembre | mercredi 22 décembre | jeudi 23 décembre | vendredi 24 décembre |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|
| Salade de pommes de terre locales piémontaise | Betteraves bio locales vinaigrette | Macédoine mayonnaise bio | Chou rouge local à la mimollette | Salade verte locale |
| Boeuf Label Rouge | Riz cantonais | Saucisse de Strasbourg | Dos de colin sauce homardine | Cheeseburger |
| Carottes bio | Végétarien | Flageolets | Pommes de terre persillées | Frites |
| Petit trôo de la laiterie de Montoire (local) | Chanteneige | Tendre bleu | Camembert bio | Laitage |
| Pomme locale | Yaourt aromatisé | Poire locale | Compote bio | Clémentines |

| lundi 27 décembre | mardi 28 décembre | mercredi 29 décembre | jeudi 30 décembre | vendredi 31 décembre |
|--------------------------|---------------------------------|------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Carottes locales râpées | Salade iceberg locale | Segments de pomelos | Taboulé oriental à la menthe | Betteraves locales vinaigrette |
| Sauté de porc aux olives | Brandade | Blanquette de dinde | Tarte aux légumes | Poisson pané |
| Brocolis persillés | de poisson | Beignets de chou fleur | Salade batavia locale | Purée de pommes de terre |
| Petits suisses sucrés | Petit moulé ail et fines herbes | Vache picon | Fromage blanc sucré | Fromage |
| Eclair au chocolat | Banane | Yaourt aromatisé | Orange | Clémentines |

Produit local Produit bio Produit labellisé

