























RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE NOVEMBRE 2018

lun 05 nov	mar 06 nov	jeu 08 nov	ven 09 nov
Taboulé	 Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade
Aiguillettes de poulet à la provençale	Lasagnes bolognaises	Jambon grill	Poisson pané quartier citron
Haricots beurre	Salade verte	Petit pois	Purée
Frippons	 Camembert	 Gouda	Gros jean
Compote	Liégeois chocolat	 Banane	 Gâteau au yaourt
lun 12 nov	mar 13 nov	jeu 15 nov	ven 16 nov
Macédoine mayonnaise 	Chou blanc vinaigrette	Potage de légumes	 Pâté marmite
Sauté de porc au curry	Steak haché	Cassoulet (plat complet)	Dos de colin à la crème de poireaux
Chou fleur persillé	Pommes rissolées	Yaourt nature sucré	Carottes persillées
Chantailou	 Bûche chèvre	 Galette goulibeur	 Pyrénées brique
Crème dessert vanille	 Orange		Tarte aux pommes
lun 19 nov	mar 20 nov	ven 23 nov	
Piémontaise	Crêpe au fromage	 Carottes râpées	
Poulet rôti	Saucisse de Toulouse / Lentilles (plat complet)	Steak de merlu sauce crème moules	
Ratatouille		Beignets de légumes	
Cantadou	 Carré de ligueil	 Mimolette	
Mousse chocolat	 Pomm 	Compote	
lun 26 nov	mar 27 nov	jeu 29 nov	ven 30 nov
Potage printanier	Chou fleur vinaigrette	Salade de pâtes au surimi (surimi râpé, julienne légumes, tomates)	 Saucisson à l'ail
Parmentier de bœuf (plat complet) 	Nuggets de volaille	Rôti de porc au jus	Dos de colin à la crème de poivrons
	Printanière de légumes	Haricots verts	Riz
Fromage blanc nature sucré	 Brie	 Edam	Chanteneige
Madeleine	Liégeois vanille	Churros au chocolat	 Clémentines

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 DESSERTS MAISON


 NOUVEAUTÉS



VIANDS BOVINES
FRANÇAISES

 CRUDITÉS DE SAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



Pain de poisson tomate basilic

Boulettes de veau sauce milanaise


Mini penne

Croix de malte

Panne Cotta au caramel

RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE DECEMBRE 2018

lun 03 déc	mar 04 déc	jeu 06 déc	ven 07 déc
Taboulé	Betteraves vinaigrette	Velouté de légumes	Piémontaise
Emincé de bœuf sauce marenge	Escalope de volaille	Gratin savoyard (plat complet)	Filet meunière quartier citron
Carottes persillées	Flageolets		Petit pois
Pavé 1/2 sel	Camembert	St Paulin	Six de savoie
Crème dessert chocolat	Compote	Pomme	Flan pâtissier Maison
lun 10 déc	mar 11 déc	jeu 13 déc	ven 14 déc
Roulade de surimi mayonnaise	Pâté en croûte	Chou blanc vinaigrette	Salade de riz (œuf, tomates, maïs)
Paupiette de veau sauce forestière	Cordon bleu de volaille	Palette de porc à la diable	Crumble de poisson provençale
Semoule	Gratin de chou-fleur	Pommes de terre vapeur persillées	Rousties de légumes
Yaourt aromatisé	Carré ligueil	Mimolette	Cantadou
Galette bretonne	Clémentines	Mousse chocolat	Donuts
lun 17 déc	mar 18 déc	jeu 20 déc	ven 21 déc
Carottes râpées	Céleri rémoulade		
Jambon grill	Lasagnes bolognaises		
Lentilles	Salade verte		
Frippons	Edam		
Liégeois vanille	Kiwi		
			Poisson pané quartier citron
			Epinards béchamel
			Tartare nature
			Flan nappé caramel

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS



PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



CRUDITÉS DE SAISON



FROMAGES A LA COUPE



VIANDE BOVINE





Bon appétit !

Mousse de canard

Haut de cuisse de poulet farci aux
marrons et champignons

Pommes noisette

Chèvre

Bûche roulée à la fraise