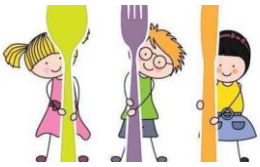

Restauration scolaire

MENUS *DU 07/11/2022 au 16/12/2022*

LUNDI 07/11/2022	MARDI 08/11/2022	JEUDI 10/11/2022	VENDREDI 11/11/2022
Repas végétarien Carottes râpées Omelette au fromage Poêlée de légumes bio Yaourt la fermière	Friand au fromage Haricot blancs en sauce Boulette agneau Mandarine	Laitue vinaigrette Filet de poisson citronné Riz / courgettes bio Glace	**FERIE**
LUNDI 14/11/2022	**MARDI 15/11/2022**	**JEUDI 17/11/2022**	**VENDREDI 18/11/2022**
Minestrone / pate Jambon Salade crouton fromage Tarte aux pommes	Betterave Colin sauce tomate Boulgour Fromage blanc	**Repas végétarien** Méli Melo de lentilles Ravioli ricotta épinards Compote Biscuit bio	Couscous Au poulet Gouda Clémentine
LUNDI 21/11/2022	**MARDI 22/11/2022**	**JEUDI 24/11/2022**	**VENDREDI 25/11/2022**
Salade campagnarde Poisson meunière Choux fleur gratinés Poire	**Repas végétarien** Toast au fromage Œuf dur à la florentine bio Orange	Feuille de chênes Daube provençale Pates coudes Yaourt bio	Soupe de pois cassé Roti aux herbes Haricots beurres persillés Beignet
LUNDI 28/11/2022	**MARDI 29/11/2022**	**JEUDI 01/12/2022**	**VENDREDI 02/12/2022**
Carotte râpée mimosa Hachis Parmentier gratiné Clémentine	Soupe façon chorba pepinette Escalope viennoise Batavia bio vinaigrette Eclair vanille	Endives en salade Poisson basquaise Ebly au beurre Yaourt bio	**Repas végétarien** Lentille échalotes Crispy au fromage Carottes vichy Salade de fruits fraiche
LUNDI 05/12/2022	**MARDI 06/12/2022**	**JEUDI 08/12/2022**	**VENDREDI 09/12/2022**
Effilochée de salade au thon Tagliatelles carbonara Emmental râpé Compote de fruit	Duo cèleri /carotte mayo Fricassée de volaille/olives Riz sauvage Yaourt la Fermière	**Repas végétarien** Laitue / pois chiche Tortilla de légumes Camembert Banane	Endive / Mais / edam Poisson en bourride PDT safranée Tarte normande
LUNDI 12/12/2022	**MARDI 13/12//2022**	**JEUDI 15/12/2022**	**VENDREDI 16/12/2022**
Repas végétarien Soupe de lentille corail Omelette pomme de terre Salade bio Flan caramel / biscuit	Repas de Noel 	Friand au fromage Filet de Merlu citron Gratin de butternut Mandarine	Carottes râpées Cuisse de poulet rôtie Coquillettes au jus Mousse au chocolat

provenance France Végétarien

Code couleur alimentaire : Proteine Lipide Laitage Fruits/Légumes Féculent

Présence de pain dans tous nos menus

Ces menus peuvent être modulés en fonction des arrivages et du cours des marchandises.
Ces menus respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et l'application de la mesure gouvernementale d'un menu végétarien hebdomadaire. Ces menus **sans viande ni poisson** sont à base de **protéines végétales** (légumineuses et céréales) et/ou de **protéines animales** (œufs, produits laitiers) .Dans une démarche éco-responsable, la gestionnaire fait appel aux producteurs ou fabricants locaux et agriculteurs bio .