Menus du 06 novembre au 22 décembre 2017

MENU

Scanner ce QR code Vous pouvez visualiser les menus de votre restaurant scolaire sur votre smartphone

Légende :

TOUTES nos viandes bovines et porcines sont françaises — PRODUIT REGIONAL — Entrée avec viande

Recette cuisinée — Nouveau produit

Lundi 6 nov	Mardi 7 nov	Mercredi 8 nov	Jeudi 9 nov	Vendredi 10 nov
Carottes râpées au jus d'orange	Velouté de poireaux	Salade créole	*CHOUCROUTE*	Céleri râpé à la mimolette
Bœuf à la napolitaine Torsades Emmental râpé	Rôti de dinde aux champignons Haricots verts Pommes de terre noisettes	Haché de veau bercy Purée de légumes	Saucisse/saucisson Choux Pommes de terre	Filet de colin citron-ciboulette Riz pilaf
Fruit de saison	Brassé aux fruits	Yaourt nature sucré	Rondelé Compote de fruits	Cookie

Lundi 13 nov	Mardi 14 nov	Mercredi 15 nov	Jeudi 16 nov	Vendredi 17 nov
Betteraves râpées vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de haricots beurre vinaigrette	Soupe de tomates vermicelles	Toast savoyard
Aiguillettes de poulet forestière Carottes à l'étuvée Pommes de terre rissolées	Paupiette de veau paprika Riz aux petits légumes	Sauté de dinde suprême Légumes pot au feu	Filet de porc à l'ancienne Coquillettes Emmental râpé	Nugget's de poisson Chou-fleur à la crème Pommes de terre persillées
Flan chocolat	Gouda	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

Lundi 20 nov	Mardi 21 nov	Mercredi 22 nov	Jeudi 23 nov	Vendredi 24 nov
Crème de courgettes	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade farandole	*Bienvenue dans notre potager* Soupe de potiron d'Aix les Orchies
Merguez à l'orientale Légumes couscous Semoule	Dos de lieu marinière Ragoût de pommes de terre	Sauté de porc aux pruneaux Riz sauvage	Lasagnes bolognaise	Poulet au Maroilles Purée de carottes de Willems
Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Camembert	Tarte au libouli (brioche crème pâtissière)

Lundi 27 nov	Mardi 28 nov	Mercredi 29 nov	Jeudi 30 nov	Vendredi 1 déc
Salade western (carottes, maïs, haricots rouges)	Velouté Dubarry	Salade d'endives	Céleri rémoulade	Tarte au fromage
Cordon bleu de volaille Macaronis Emmental râpé	Bœuf mode Pommes de terre vapeur	Hachis Parmentier	Crépinette de porc aux herbes Petits pois Pommes de terre country	Waterzoï de hoki Riz créole
Yaourt nature sucré	Maasdam	Laitage	Duo de crème	Fruit de saison

Lundi 4 déc	Mardi 5 déc	Mercredi 6 déc	Jeudi 7 déc	Vendredi 8 déc
Taboulé	Soupe à l'oignon	Céleri mayonnaise	Macédoine de légumes	Velouté d'endives au fromage fondu
Sauté de porc aigre doux Jardinière de légumes	Fricadelle de bœuf à l'italienne Mini pennes régates Emmental râpé	Palette de porc Lentilles aux carottes Pommes de terre barbecue	Gratin façon tartiflette	Filet de poisson pané Ratatouille Semoule
Fromage fondu	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Clémentine-Friandise Saint-Nicolas	Gâteau aux noisettes

Lundi 11 déc	Mardi 12 déc	Mercredi 13 déc	Jeudi 14 déc	Vendredi 15 déc
Soupe paysanne	Céleri mayonnaise	Velouté de poireaux	Salade du terroir (betteraves, endives, pommes)	Focaccia
Bœuf braisé à la dijonnaise Choux de Bruxelles Pommes de terre noisettes	Bouchées de volaille à la provençale Macaronis Emmental râpé	Paupiette de veau aux oignons Riz pilaf	Parmentier de porc au potiron	Filet de colin gratiné Épinards à la crème Pommes de terre vapeur
Mousse au chocolat	Compote de coing	Éclair vanille	Yaourt nature sucré	Fruit de saison

Lundi 18 déc	Mardi 19 déc	Mercredi 20 déc	Jeudi 21 déc	Vendredi 22 déc
Potage cultivateur	Carottes râpées vinaigrette	Laitue	Soupe des hortillons à la vache qui rit	*Repas de NOEL* Médaillon de mousse de foie et son toast
Picadillo mexicain Riz	Jambon blanc Coquillettes à l'italienne Emmental râpé	Goulash de bœuf Purée au lait	Nuggets de poisson sauce tartare Haricots verts Pommes de terre persillées	Filet de poulet aux marrons et champignons Duo de carottes Pommes paillassons
Edam	Crème dessert vanille	Laitage	Fruit de saison	Bûchette de NOEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements