



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 8 novembre au 17 décembre 2021



lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Salade coleslaw	Macédoine mayonnaise		<b>Batavia locale et vinaigrette</b>
Filet de poulet au jus	Rôti de boeuf sauce tomate	Férié	Raviolis de légumes
Ratatouille	Frites au four		Mimolette
<b>Crème anglaise locale</b>	Chanteneige		Compote de pommes
Gâteau au yaourt maison	Yaourt aromatisé		

### Repas hawaïen

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
<b>Betteraves bio locales vinaigrette</b>	<b>Carottes râpées au surimi et vinaigrette au jus de citron</b>	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>
Poisson mariné huile d'olive et citron vert	<b>Haut de cuisse de poulet huli huli</b>	Lasagnes à la bolognaise maison	Nuggets de blé
<b>Pommes vapeur locales</b>	<b>Riz nature bio</b>	Edam	Chou fleur béchamel
<b>Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	<b>Emmental</b>	Compote de pommes fraises	Yaourt nature sucré
Flan nappé caramel	<b>Ananas frais</b>		<b>Banane bio</b>

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Radis longs au beurre	<b>Salade iceberg locale</b>	Pâté de campagne et cornichons	Potage de légumes
Rôti de boeuf au jus	Omelette au fromage	Filet de poisson meunière et son citron	Saucisse fumée
Brocolis persillés	<b>Pommes de terre locales persillées</b>	Carottes persillées	<b>Lentilles locales bio au jus</b>
Buchette de lait mélangé	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Camembert
Gâteau aux pépites de chocolat	Orange	<b>Poire locale</b>	Mousse au chocolat

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
<b>Batavia locale et vinaigrette</b>	Salade de blé carnaval	<b>Chou rouge local à la mimolette</b>	Oeuf dur mayonnaise
Brandade	Rôti de porc au romarin	<b>Emincé de boeuf local sauce paprika</b>	Boulettes tomate mozzarella sauce provençale
De poisson	Petits pois cuisinés	<b>Tortis bio locaux au beurre</b>	Brocolis persillés
Gouda	Chantailou	<b>Emmental râpé bio</b>	Petits suisses sucrés
Yaourt aromatisé	Kiwi	Compote pomme banane	<b>Pomme locale</b>

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
<b>Carottes locales râpées vinaigrette</b>	<b>Betteraves locales bio vinaigrette</b>	Potage poireaux pommes de terre	<b>Céleri local rémoulade</b>
Roti de dinde sauce curry	Parmentier végétarien	Cordon bleu	Blanquette de poisson
Haricots verts persillés	à la purée de potiron	Jeunes carottes au beurre	<b>Pommes de terre locales vapeur</b>
Petit cotentin nature	Camembert	Emmental	Bûche de lait mélangé
Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	<b>Poire locale</b>	Compote pomme abricot

### Repas de Noël

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
<b>Salade de pâtes locales Marco Polo</b>	<b>Carottes râpées locales vinaigrette</b>	<b>Salade iceberg locale</b>	<b>Médaille de surimi sauce cocktail</b>
Beignet de poisson et citron	Rôti de porc sauce dijonnaise	Tortellini ricotta épinards	<b>Aiguillette de volaille locale sauce mousse de canard</b>
Purée de chou fleur	Epinards à la béchamel	Yaourt nature sucré	<b>Pommes Duchesse</b>
Brie	Vache qui rit	Compote de pommes	<b>Clémentine</b>
Kiwi	Flan nappé caramel		<b>Bûche au chocolat préparée par nos soins</b>

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

