

Menus du 6 au 30 novembre 2023 - Restaurant scolaire

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
<p>Carottes Bio râpées Vinaigrette à l'orange</p> <p>Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Pomme HVE BIO</p>	<p>Taboulé (semoule Bio)</p> <p>Saucisse de Strasbourg (sv : saucisse végétarienne)</p> <p>Brocolis</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette au xérès</p> <p>Hachis parmentier de bœuf (sv : parmentier de lentilles à la tomate)</p> <p>Yaourt nature HVE</p> <p>Donuts</p>	<p>Cake aux olives du chef</p> <p>Médailillon de merlu MSC Sauce Normande</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Le rond HVE de la ferme des Aygues</p> <p>Poire</p>
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
<p>Salade de coquillettes bio aux petits légumes Vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde FR (sv : nuggets végétarien de blé)</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Vercorais</p> <p>Compote fraîche pomme Bio vanille</p>	<p>Chou rouge râpé Vinaigrette aux pommes</p> <p>Omelette du chef (MEA)</p> <p>Pommes de terre cubes rissolées , Ketchup</p> <p>Buchette lait mélangé</p> <p>Kiwi Bio</p>	<p>Pâté de campagne LR (sv : tartinade de thon)</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC Sauce aux épices</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Soupe façon Hernekeitto</p> <p>Boulettes au boeuf Sauce aux airelles (sv : boulettes végétariennes sauce aux airelles)</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau à la cannelle du chef</p>
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
<p>Céleri râpé Sauce façon remoulade</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de pommes de terre arlequin Vinaigrette</p> <p>Poisson blanc meunière</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Tarte fine au chèvre et butternut</p> <p>Rôti de porc Label Rouge Sauce champignons (sv : quenelle nature sauce champignons)</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade verte Vinaigrette</p> <p>Allumettes de dinde façon carbonara (sv : bolognaise au thon)</p> <p>Torsades Bio</p> <p>Emmental Bio râpé</p> <p>Compote fraîche pomme Petit beurre</p>
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1er décembre
<p>Carottes râpées Vinaigrette au cumin Chipolata (sv : mélange de lentilles et carottes)</p> <p>Lentilles Bio au jus</p> <p>Edam Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Macédoine de légumes Sauce mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Poire</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de boeuf Façon carbonade 🇫🇷 (sv : omelette nature)</p> <p>Gratin de potiron béchamel</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Saucisson sec (sv : tartinade de thon)</p> <p>Marmite de la mer</p> <p>Gratin de pommes de terre et poireaux béchamel</p> <p>Verre de lait Bio</p> <p>Gâteau au chocolat du chef</p>



Légendes: Bio Produit labellisé Régional Plat signature Origine France

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements