



Menus du restaurant Scolaire de

du 7 novembre au 18 décembre 2022

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 07 nov.	mardi 08 nov.	mercredi 09 nov.	jeudi 10 nov.	vendredi 11 nov.
<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin du bouonnais MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit moulé bio</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf RAV mode</p> <p>Galette de soja épinards et emmental</p> <p>Carottes</p> <p>et pommes de terre</p> <p>Yaourt vanille BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou-fleur BIO vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Emincé de volaille Bio</p> <p>Blanquette de lieu MSC</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Tomme IGP</p> <p>Compote de fruits BIO</p>	<p>Salade mimosa</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Menu unique</p> <p>plat complet</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre cassonade</p> <p>Biscuit</p>	<h1>Février</h1>
<p>lundi 14 nov.</p> <p>Jus de fruit Local</p> <p>Escalope de poulet sauce cumin</p> <p>Falafel</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>mardi 15 nov.</p> <p>Potage dubarry BIO</p> <p>Jambon* Label rouge sauce tomate aux épices</p> <p>Colin MSC sauce tomate aux épices</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Brassé nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>mercredi 16 nov.</p> <p>Tarte aux fromages (maroilles) du chef</p> <p>Filet de colin MSC sauce au citron</p> <p>Menu unique</p> <p>Duo de carottes et panais</p> <p>Saint Marcellin AOP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>jeudi 17 nov.</p> <p>Chou blanc à la lorraine</p> <p>Rôti de boeuf RAV VBF sauce échalote</p> <p>Omelette BIO sauce échalote</p> <p>Petits pois aux dés de pommes de terre</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Mosaïque de fruits</p>	<p>vendredi 18 nov.</p> <p>Salade verte</p> <p>Parmentier aux 2 haricots</p> <p>Menu unique</p> <p>Chantailou</p> <p>Moelleux marbré du chef</p>
<p>lundi 21 nov.</p> <p>Haricots verts BIO au gouda</p> <p>Omelette BIO sauce chasseur</p> <p>Menu unique</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Riz IGP</p> <p>Carré de ligueil</p> <p>Compote de fruits BIO</p>	<p>mardi 22 nov.</p> <p><i>Les petits supporters</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Pizza aux 3 fromages</p> <p>Menu unique</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison et Biscuit</p>	<p>mercredi 23 nov.</p> <p>Céleri vinaigrette</p> <p>Rôti de porc* label rouge sauce briarde</p> <p>Boulettes végétarienne sauce briarde</p> <p>Carottes</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>jeudi 24 nov.</p> <p>Coleslaw</p> <p>Aiguillette de Volaille sauce niçoise</p> <p>Dos de colin MSC sauce niçoise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule BIO</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Flan vanille</p>	<p>vendredi 25 nov.</p> <p>Potage légumes verts</p> <p>Carbonara de saumon sauvage MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Coquille BIO</p> <p>Emmental rapé bio</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>lundi 28 nov.</p> <p>Salade bicolore</p> <p>Fricassée de dinde Label rouge sauce paprika</p> <p>Filet de lieu MSC sauce paprika</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>blé</p> <p>Edam BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>mardi 29 nov.</p> <p>Salade mimosa</p> <p>Rôti de porc* Label rouge sauce champignons</p> <p>Galette provençale</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Vache picon</p> <p>Mosaïque de fruits</p>	<p>mercredi 30 nov.</p> <p>Chou blanc BIO au curry</p> <p>Pané moelleux</p> <p>Menu unique</p> <p>Julienne de légumes et pommes de terre</p> <p>Pont l'evêque AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>jeudi 01 déc.</p> <p>Potage aux courgettes</p> <p>Filet de hoki MSC sauce picarde</p> <p>Menu unique</p> <p>Fondue de poireaux BIO et riz IGP</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>vendredi 02 déc.</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Carbonade RAV VBF flamande</p> <p>Dos de colin MSC sauce flamande</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Mimolette</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes du chef</p>
<p>lundi 05 déc.</p> <p>Betteraves rouges BIO aux oranges</p> <p>Sauté de porc* BBC Sauce Marengo</p> <p>Filet de colin MSC sauce marengo</p> <p>Coquille BIO</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>mardi 06 déc.</p> <p>Céleri maltais</p> <p>Filet de colin MSC pané</p> <p>Menu unique</p> <p>Brunoise de légumes et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Biscuit</p>	<p>mercredi 07 déc.</p> <p>Salade d'endives pommes et noix</p> <p>Rôti de dinde sauce Basquaise</p> <p>Filet de hoki MSC sauce Basquaise</p> <p>Piperade de légumes</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>jeudi 08 déc.</p> <p>Potage tomate</p> <p>Tartiflette aux 2 fromages</p> <p>Menu unique</p> <p>Salade verte</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>vendredi 09 déc.</p> <p>Roulade de volaille Sv rouleau de surimi et citron</p> <p>Sauté de boeuf RAV VBF sauce oignons</p> <p>Omelette BIO sauce oignons</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>lundi 12 déc.</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Chipolatas Label rouge*</p> <p>Palet végétarien à l'italienne</p> <p>Haricots Blanc Label rouge tomatés</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Gaufre Liégeoise</p>	<p>mardi 13 déc.</p> <p>Potage Potiron</p> <p>Dos de colin MSC sauce crevettes</p> <p>Menu unique</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p>Riz IGP</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>mercredi 14 déc.</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de boeuf RAV sauce poivre</p> <p>Pané moelleux</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Velouté fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>jeudi 15 déc.</p> <p><i>Repas de Noël</i></p> <p>Demi oeuf dur, thon msc sur son lit de macédoine</p> <p>Poulet Label rouge sauce crème de marrons</p> <p>Cabillaud MSC sauce crème de marrons</p> <p>Pommes roties</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Saint Marcellin AOP</p> <p>Bûche de Noël Maison</p>	<p>vendredi 16 déc.</p> <p>Salade iceberg au maïs</p> <p>Bolognaise de lentilles BIO</p> <p>Menu unique</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

* Menu avec porc



Origine France



Autres Labels



Animation



Produits régionaux



Repas végétarien



Poissons issus de la Pêche durable MSC



Agriculture biologique



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

Repas de fin
D'année

lundi 19 déc.	mardi 20 déc.	mercredi 21 déc.	jeudi 22 déc.	vendredi 23 déc.
Betteraves BIO vinaigrette	Soupe aux poireaux	Céleri aux pommes	Salade	Salade composée (avocat, pomme, surimi, agrume)
Aiguillettes de blé et Epinard panées	Sauté de bœuf RAV VBF sauce aux échalotes	Omelette BIO	Emincé de volaille BIO sauce crème	Saumon sauvage MSC sauce nantua
Menu unique	Boulettes de soja tomates sauce aux échalotes	Menu unique	Filet de lieu MSC sauce crème	Menu unique
Carottes à la béchamel et pommes de terre	Coquille BIO	Semoule BIO	Purée de légumes	Brocolis
Yaourt sucré BIO	Emmental râpé BIO	Brassé aux fruits	Brie	Petit Louis
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Ananas au sirop	Compote de fruits BIO	Brownie et crème anglaise

* Menu avec porc

JOYEUX NOËL