

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2020

LUNDI

2 novembre

Potage à la tomate

Accras de morue
sauce tartare

&

Torti

Yaourt sucré

Fruit



MARDI

3 novembre



Betteraves
vinaigrette



Coeur de colin à
l'aneth

&

Riz / Haricots verts

Camembert

Gélifié chocolat

JEUDI

5 novembre



Carottes râpées



Paupiettes de veau
à l'ancienne

&

Pommes sautées

Petit suisse
aromatisé

Fruit



MANGER MIEUX
JETER MOINS
AVEC MADELEINE

6 novembre



Crêpe au fromage



Potée de lentilles
aux carottes
(plat complet)

&

Pommes sautées

Petit suisse
aromatisé

Fruit



Yaourt sucré BIO
Laiterie Brin
d'herbe



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2020

LUNDI

9 novembre

MARDI

10 novembre

MERCREDI

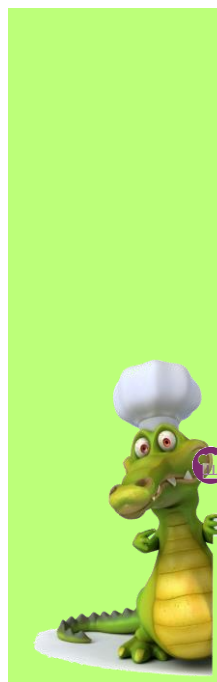
11 novembre

BIENVENUE AU
MEXIQUE

12 novembre

VENDREDI

13 novembre



 **Saucisson
à l'ail fumé***

 **Blanquette de
volaille
à l'ancienne**

&

Blé

Coulommiers

Liégeois vanille

**Soupe potagère
de légumes**

 **Boulettes à
l'agneau
sauce barbecue**

&

**Carottes/
coquillettes**

Fondu Président

Coupelle pommes

 **Salade de tomate
maïs et avocat**

 **Chili sin carne
(plat végétal)**

&

Riz

Yaourt sucré

 **Ananas à la
mexicaine
(coco et épices)**

**Betteraves
vinaigrette**

 **Emincé de poulet
à la crème**

&

**Pommes vapeur/
haricots verts**

Camembert

Yaourt aux fruits



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2020

LUNDI

16 novembre

 Salade jaune
(tortil, œuf, maïs)



Poulet rôti

&

Courgettes/
Semoule

Petit suisse
aromatisé

Madeleine

MARDI

17 novembre

 Carottes râpées
vinaigrette



Tarte au fromage

&

Haricots verts

Fondue président

Fruit

MERCREDI

18 novembre

JEUDI

19 novembre

 Petits: Macédoine
// Grands: Salade
verte



Tartiflette*
(plat complet)

Petit suisse
aromatisé

Ananas frais

VENDREDI

20 novembre

 Potage crecy



Poisson pané

&

Farfalles

Fromage
bûchette



Gâteau au yaourt
maison



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020

LUNDI

23 novembre

Pâté de foie



Brandade de poisson
(plat complet)

Saint Paulin

Mousse au chocolat

MARDI

24 novembre

Soupe potagère
aux légumes

Rôti de porc *

&

Carottes/ Penne

Yaourt sucré

Madeleine

MERCREDI

25 novembre

JEUDI

26 novembre

Potage à la tomate

Haché de veau

&

Pommes sautées

Fromy

Gâteau maison
au yaourt

VENDREDI

27 novembre



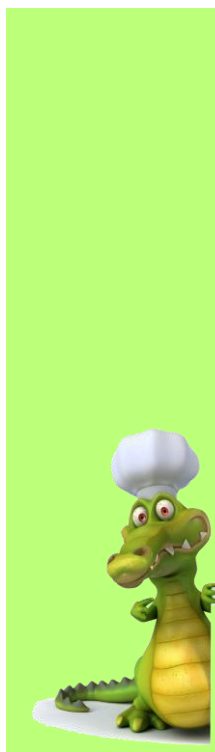
Crêpe au fromage



Gratin de chou-
fleur et pommes
de terre au
fromage blanc
(plat complet
végétarien)

Yaourt sucré

Fruit



Légume frais



Nouveauté



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Provenance locale

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DECEMBRE 2020

LUNDI

30 novembre

 Carottes rapées à l'orange

 Paupiette de veau sauce tomate

&

Purée

Yaourt sucré

Madeleine marbrée

MARDI

1 décembre

 Potage à la tomate

 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)

 Neufchatel AOP au lait cru / Edam

Fruit

MERCREDI

2 décembre

JEUDI

3 décembre

Terrine de campagne

  Emincé de bœuf aux oignons

&

Frites

 Yaourt de la ferme du Coudroy



MANGER MIEUX
JETER MOINS
AVEC MADELEINE

4 décembre

 Betteraves vinaigrette

 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)

Camembert

 Moelleux maison fruits rouges



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place