



Menus du Restaurant Scolaire

NOVEMBRE 2022

VACANCES SCOLAIRES

Semaine du 01 au 04/11/22

L	FERMÉ	
U		
N		
M	FÉRIÉ	
A		
R		
M		Carottes râpés en salade Knack de volaille (VVF) bio Poêlée paysanne St Nectaire (AOP) Assiette de fruits locaux de saison
E		Salade verte, croûtons, fromage Dos de Hoki (NSC) à l'échalote Riz créole Camembert à la coupe Tartes crumble abricot
R		Velouté de Sorcière (butternut) Vermicelles de Vampire (bolognaise bœuf VBF) Fromage d'Halloween Purée de fruits sanguins (pomme-cerise local)

Semaine du 07 au 11/11/22

L		Terrine de campagne Colombo de porc (VVF) Trio de Céréales Bio Liégeois vanille Assiette de fruits coupés locaux de saison
U		
N		
M		Salade Gauloise Pilons de poulet (VVF) au four Sauté de légumes et mini-penne Cantal AOP à la coupe Compote pomme Bio local
A		Râpé de choux rave vinaigrette Steak haché de Veau (VBF) Frites Port salut Perles au lait de coco à l'ananas
R		Betterave Bio local et fines herbes Ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge Epinard à la crème Gouda Assiette de fruits locaux de saison
M		
E		
R		
V	FÉRIÉ	
E		
N		

Semaine du 14 au 18/11/22

L		Choux rouges et pommes local en salade Blanquette de volaille (VVF) Purée de potiron local (CE2) Buche mélange à la coupe Far aux pruneaux
U		
N		
M		Salade d'endives, pommes, fromage Ragoût d'agneau au cumin Coquillettes à la betterave Fromage blanc nature Assiette de fruits locaux de saison
A		Salade de blé, carottes, petit-pois Emincé de bœuf (VBF) au paprika Haricots beurre vapeur Assiette de fruits de saison
R		Cèleri rémoulade Poisson meunière (NSC) citron Purée de carottes local Bio Yaourt aromatisé de la Ferme Maurice local Assiette de fruits locaux de saison
M		Avocats et macédoine en salade Quiches végétariennes Salade verte local Edam Crème dessert vanille

Semaine du 21 au 25/11/22

L		Potage de légumes Chipolatas aux herbes Coudes rayés Cantal (AOP) à la coupe Panna Cotta aux fruits rouges
U		
N		
M		Quinoa Bio du Berry, carottes et oignons local Nuggets végétal croustillants Légumes Champêtres Fromage frais du Cotentin (HQN) Assiette de fruits locaux de saison
A		Cèleri râpé, germes de soja à la moutarde à l'ancienne Sauté de volaille (VVF) Poêlée de légumes Camembert Charles VII Gâteau au chocolat
R		Salade Mexicaine Dos de Colin (NSC) sauce Nantua Potimarron sauté et petits pois Emmental (IGP) Compote pomme poire (HVE3) local
M		Salade Bretonne Steak haché Frites Yaourt nature bio Assiette de fruits locaux de saison

Semaine du 28/11/22 au 02/12/22

L		Salade verte, crouton, fromage Mijoté de volaille (VVF) au curry Semoule Petit Suisse Nature Assiette de fruits coupés locaux
U		
N		
M		Betterave Bio Local aux graines de sésame Sauté de Porc (VVF) au romarin Riz blanc Conté (AOP) Ile flottante
A		Salade de composée chou-blanc, germes de soja et radis noir Gratin de Crozet, épinard, fromage St Nectaire (AOP) Assiette de fruits locaux de saison

JEU		Salade de Lentilles (HVE) oignon, jambon de dinde Emincé de Bœuf (VBF) braisé Duo de légumes et légumineuses Emmental (AOP) Gâteau à la pomme
VEN		Velouté de carotte et patate douce Rôti de Porc Bordelaise Boullgour, quinoa et blé St Paulin Compote pomme fraise local

Salade Gauloise : Pomme de terre, cèleri, champignons, mayonnaise
Salade Mexicaine : Riz, Haricot rouge, oignon, chorizo.
Salade Bretonne : chou-fleur, jambon de dinde, vinaigrette