

Menus du Restaurant Scolaire

Novembre 2023

Semaine du 30 au 03

L	*Salade verte local, croutons, fromage
U	*Pilons de poulet (VVF) au four
N	*Sauté de légumes et penne Cantal AOP
M	*Assiette de fruits de saison (HVE)
A	*Chou Chinois, carotte vinaigrette
R	*Saumon sauce oseille
	*Riz Camembert
	*Assiette de fruits de saison (HVE)
Férialé	
J	*Râpé de choux rave local (HVE) vinaigrette
E	Steak haché de Veau (VBF)
U	Frites
	Port salut
	Crème dessert vanille
V	*Betterave Bio local et fines herbes
E	*Ravioles au fromage
N	*Épinard à la crème
	Petit suisse nature
	*Assiette de fruits de saison (HVE)

Semaine du 06 au 10

L	*Choux rouge local
U	*Blanquette de volaille (VVF)
N	*Purée de potiron (CE2) Mimolette
M	Crêpes au sucre
A	*Velouté crème Dubarry
R	*Sauté de porc (VPF) sauce moutarde
	*Coudes rayés
	Fromage blanc nature
	*Assiette de fruits de saison (HVE)
M	*Salade de blé, carottes locaux, petit-pois
E	*Emincé de bœuf (VBF) aux oignons locaux
R	*Haricots vert Bio vapeur
	Saint Nectaire (AOP)
	*Assiette de fruits de saison (HVE)
J	*Avocats et macédoine
E	*Quiches végétariennes
U	Salade verte local (HVE)
	Edam
	Eclair au chocolat
V	*Cèleri rave local rémoulade
E	Poisson meunière (NSC) et son citron
N	*Purée de carotte Bio
	Yaourt aromatisé
	*Assiette de fruits de saison (HVE)

Semaine du 13 au 17

L	*Salade d'endives, pommes locales, fromage
U	*Ragoût d'agneau au cumin
N	*Coquillettes Cantal AOP
M	*Panna cotta aux fruits rouges
A	*Quinoa Bio, carottes local (HVE), échalote
R	*Nuggets végétal croustillants
	*Julienne de Légumes
	Fromage blanc bio nature
	*Assiette de fruits de saison (HVE)
M	*Cèleri rave local râpé, germes de soja, moutarde à l'ancienne
E	Saucisse de volaille (VVF)
R	*Poêlée de légumes
	Camembert à la coupe
	*Gâteau au chocolat
J	* Duo choux fleurs brocolis, jambon, échalote, vinaigrette
E	*Mijoté de Veau (VBF) à l'estragon
U	*Trio de céréales Bio
	Yaourt nature bio
	*Assiette de fruits de saison (HVE)
V	*Potage de légumes locaux (HVE)
E	*Dos de Colin (NSC) sauce Nantua
N	*Potimarron sauté et petits pois
	Emmental (IGP)
	Compote pomme poire

Semaine du 20 au 24

L	* Taboulé d'avocats, boulghour, carottes, oignons rouges,
U	*Mijoté de volaille (VVF) au curry
N	* Brocolis vapeur
M	Petit Suisse Nature
A	*Assiette de fruits de saison (HVE)
R	*Betterave Bio Local aux graines de sésame
	*Sauté de Porc (VPF) au romarin
	* Purée de butternut
	Conté (AOP)
	Ille flottante
M	*Salade composée chou-blanc, germes de soja et radis noir
E	*Gratin de Crozet, épinard, fromage
R	Yaourt aromatisé
	*Assiette de fruits de saison (HVE)
J	*Velouté de Butternut local (HVE)
E	*Cœur de merlu (MSC) sauce Choron
U	* Riz pilaf
	St Paulin
	Compote pomme fraise
V	*Salade de lentilles (HVE) et radis noir
E	* Bœuf (VBF) mode
N	* Carottes Bio
	Mimolette
	*Assiette de fruits de saison (HVE)

Semaine du 27 au 01 décembre

L	*Salade verte, volaille (VVF), fromage en dés
U	*Epaule de Porc (VPF) et son jus
N	*Semoule
M	Fromage blanc aromatisé
A	Abricot au sirop
R	*Riz, radis noir local, petits pois
	Croq'fromage
	Salade verte
	Yaourt nature Bio
	*Assiette de fruits de saison (HVE)
M	*Carottes local (HVE) vinaigrette
E	Steak haché (VBF) Frites
R	Buche mélange à la coupe
	Pêche Melba

JEU	Salade de pépinette, avocats, échalote
	Nuggets de poulet
	Ratatouille
	Edam
	*Assiette de fruits de saison
VEN	*Velouté de carotte et patate douce local (HVE)
	* Dos de cabillaud (MSC) sauce échalote
	*Orge perlé et petits légumes
	Emmental
	Tartes aux pommes

Pour pallier une erreur d'approvisionnement ou faire face aux contraintes du marché, le restaurant scolaire peut être amené à modifier les présents menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel!

