

api Menus de la Restauration Scolaire
Période du 4 novembre 2024 au 29 novembre 2024



Voyage en Afrique

| lundi 04 novembre | mardi 05 novembre | jeudi 07 novembre | vendredi 08 novembre |
|---|--|------------------------------------|--|
| Taboulé à la semoule bio | Carottes râpées bio vinaigrette | Salade de lentilles bio et lardons | Salade verte aux croûtons et vinaigrette |
| Roti de boeuf bio et ketchup | Tartiflette végétarienne au fromage à raclette | Roti de porc label rouge | Emincé de cuisson de poulet sauce Yassa |
| Petits pois CE2 au jus | Sablé de Reiz | Haricots verts CE2 persillés | Riz à la sénégalaise |
| Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin | Purée de pommes HVE | Tomme grise | Verre de lait bio |
| Poire HVE | | Yaourt aromatisé | Gâteau à la banane |

| lundi 11 novembre | mardi 12 novembre | jeudi 14 novembre | vendredi 15 novembre |
|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Fêta | Betteraves bio vinaigrette | Carottes bio râpées vinaigrette | Salade batavia et vinaigrette |
| | Filet de colin MSC sauce nantua | Nuggets de blé | Lasagnes à la bolognaise |
| | Purée de pommes de terre | Chou fleur à la béchamel | au boeuf bio maison |
| | Brie | Edam | Yaourt nature sucré |
| | Pomme HVE locale | Filan rapé au caramel | Banane bio |

| lundi 18 novembre | mardi 19 novembre | jeudi 21 novembre | vendredi 22 novembre |
|--------------------------|---|-----------------------------------|--|
| Céleri bio remoulade | Macédoine CE2 vinaigrette au fromage blanc et curry | Pâté de campagne et cornichons | Salade de pâtes locales Marco Polo |
| Roti de porc Label Rouge | Omelette | Poisson pané MSC et citron | Boulettes au boeuf sauce aux épices mexicaines |
| Petits pois CE2 au jus | Frites | Epinards hachés CE2 à la béchamel | Haricots verts CE2 persillés |
| Camembert bio | Emmental bio | Fromage blanc sucré | Vache qui rit bio |
| Semoule au lait | Pomme HVE | Poire locale | Filan cuisiné par nos chefs |

| lundi 25 novembre | mardi 26 novembre | jeudi 28 novembre | vendredi 29 novembre |
|-------------------------------|---|---|---------------------------------------|
| Batavia locale et vinaigrette | Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio | Oeuf dur label MEA mayonnaise | Potage potiron |
| Brandade de colin MSC | Roti de boeuf bio et ketchup | Colombo de pois chiches | Sauté de porc label BBC sauce au thym |
| Gouda bio | Carottes CE2 persillées | Riz créole | Chou fleur CE2 persillé |
| Yaourt aromatisé | Suisse sucré | Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin | Chanteneige |
| | Clémentine label global gap | Purée de pommes HVE | Banane bio |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio

