



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 7 novembre au 30 décembre 2022



lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Salade coleslaw locale à la carotte bio	Potage de chou fleur	Macédoine mayonnaise	
Roti de dinde à la crème	Gratin de pâtes bio	Boulettes de boeuf bio sauce tomate	
Haricots verts bio persillés	au fromage	Lentilles bio au jus	Férié
Crème anglaise locale	Petit Moulé	Petit Cotentin	
Gâteau au yaourt maison	Compote de pommes	Yaourt aromatisé	

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette au jus de citron	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Salade de blé bio carnaval
Marmite de colin MSC et de moules sauce crème	Haut de cuisse de poulet aux champignons	Lasagnes à la	Nuggets végétarien
Pommes vapeur locales	Frites au four	bolognaise bio maison	Chou fleur persillé
Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Tendre Bleu	Edam	Yaourt nature sucré
Flan nappé caramel	Poire locale	Compote de pommes fraises	Pomme locale

Repas des petits supporteurs

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Carottes râpées bio vinaigrette	Potage potiron	Pâté de campagne et cornichons	Salade de pâtes bio tomates et olives
Saucisse fumée	Dahl de lentilles bio	Nuggets de poisson et citron	Pizza au fromage
Purée de brocolis	Riz créole bio	Carottes persillées	Salade iceberg locale
Petit Moulé ail et fines herbes	Petit suisses sucré	Buchette de lait mélangé	Camembert
Orange label Global Gap	Beignet aux pommes	Poire locale	Mousse au chocolat

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
Batavia locale et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Chou rouge local à la mimolette	Crêpe au fromage
Brandade	Rôti de porc Label rouge aux olives	Sauté de boeuf local au paprika	Boulettes tomate mozzarella sauce provençale
de thon et colin MSC	Petits pois cuisinés	Tortis locales au beurre	Brocolis persillés
Gouda	Chantaillou	Emmental râpé bio	Petits suisses sucrés
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Compote pomme abricot	Banane bio

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
Carottes bio locales râpées vinaigrette	Betteraves locales bio vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Céleri local rémoulade
Sauté de dinde label certifié sauce curry	Parmentier végétarien (lentilles bio)	Cordon bleu	Colin MSC sauce homardine
Haricots verts bio persillés	à la purée de potiron	Jeunes carottes au beurre	Riz créole
Petit cotentin nature	Camembert	Emmental	Buche de lait mélangé
Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé	Orange label global gap	Purée de pomme label HVE

Repas de Noël

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Salade de pâtes locales Marco Polo	Carottes râpées bio locales vinaigrette	Salade iceberg locale à l'emmental	Entrée de noel
Poisson pané MSC et citron	Boulettes de porc sauce dijonnaise	Gratin de pâtes bio	Sauté de volaille label certifié
Purée de chou fleur	Epinards à la béchamel crémée	au fromage	Pommes pins
Brie	Vache qui rit bio	Yaourt nature sucré	Clémentines
Kiwi	Flan nappé caramel	Compote de pommes	Buche

lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
Salade de pommes de terre locales piémontaise	Potage de légumes bio	Betteraves vinaigrette	Salade verte locale
Nuggets de volaille	Riz cantonais	Bolognaise de thon	Cheeseburger
Carottes bio	Végétarien	Pommes de terre persillées	Frites
Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Chanteneige	Camembert	Laitage
Pomme bio	Yaourt aromatisé	compote bio	Brownie au chocolat Maison

lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre
Carottes locales râpées	Salade iceberg locale au mas	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betterave bio vinaigrette
Sauté de porc aux olives	Brandade	Tarte aux légumes	Poisson pané MSC et son citron
Brocolis persillés	de colin MSC et thon	Salade batavia locale	Purée de pommes de terre
Petits suisses sucrés	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Fromage
Flan nappé caramel	Banane bio	Orange bio	Clémentines

Produit local Produit bio

