

























RESTAURATION REPAS
Repas Scolaire
Du 28 Octobre au 8 Novembre 2019

		LUNDI 28-oct		MARDI 29-oct		MERCREDI 30-oct		JEUDI 31-oct		VENDREDI 01-nov	
Entrée		Velouté de légumes		Concombres vinaigrette		Tomates à la crème		Cervelas vinaigrette			
Plat		Brochette de volaille au curry		Sauté de veau Marengo		Rôti de bœuf mayonnaise		Sauté de poulet			
Accompagn		Coquillettes au beurre		Haricots verts		Poêlée campagnarde		Carottes persillées			
Fromage		Camembert		Tome blanche		Fromage		Brie			
Dessert		Petit pôt glacé à la fraise		Tarte au chocolat		Pomme		Banane			
		LUNDI 04-nov		MARDI 05-nov		MERCREDI 06-nov		JEUDI 07-nov		VENDREDI 08-nov	
Entrée		Potage		Carottes râpées		pâtes au thon		Macédoine mayonnaise		Betteraves en dés	
Plat		Boul'boeuf à la tomate		Eminçés de porc à l'ancienne		Poulet rôti aux herbes		Filet de lieu sauce crevettes		Lasagnes maison	
Accompagnem		Frites		Haricots beurre		Epinards		Semoule au beurre		Salade verte	
Fromage		Kiri		Boursin		Camembert		Edam		Petit suisse	
Dessert		Compote de pommes		Entremet vanille		Poire		Fromage blanc et fruits secs		Orange	

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement


RESTAURATION REPAS

Repas Scolaire

Du 11 Novembre au 22 Novembre au 2019



	LUNDI 11-nov	MARDI 12-nov	MERCREDI 13-nov	JEUDI 14-nov	VENDREDI 15-nov
Entrée		Menu végétarien Salade de chèvre chaud	Crêpe au fromage	Potage de légumes	Céleri remoulade
Plat		Tagliatelles	Eminçés de volaille	Brandade de poisson	Rôti de porc
Accompa		Carbonara de légumes	Riz créole	Salade verte	Duo brocolis chou- fleur crème au kiri
Fromage		Kiri	Fromage	Samos	Saint Nectaire
Dessert		Pomme	Ananas frais	Yaourt aromatisé	Semoule aux raisins



	LUNDI 18-nov	MARDI 19-nov	MERCREDI 20-nov	JEUDI 21-nov	VENDREDI 22-nov
Entrée	Tomates à la crème de boursin	Potage Crécy	Coleslaw	Menu végétarien Salade de lentilles	Salade parisienne
Plat	Cassoulet	Filet de dinde basquaise	Chippolata	Panés fromager	Dos de lieu sauce homardine
Accompagnem	Garniture	Riz	Epinards à la crème	Pommes rissolées	Brunoise de légumes
Fromage	Fromage blanc	Tome blanche	Fromage	Camembert	Samos
Dessert	Confiture et biscuit	Poire	Abricot au sirop	Petits suisses aromatisé	Tarte aux pommes

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

