



## RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
TABOULÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE	<u>MENU CINÉMA</u> 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE	COLIN MARINÉ HUILE D'OLIVE ET CITRON	LE CAROSSE DE CENDRILLON	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	RIZ	LA BELLE ET LE CLOCHARD	PETITS POIS
VACHE QUI RIT	BRIE	YAOURT LOCAL	MIMOLETTE
POMME	LIÉGEAIS CHOCOLAT	DESSERT DE LA REINE DES NEIGES	ORANGE
RÔTI DE DINDE SAUCE BRUNE	FLAN CHOCOLAT		
lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES	BŒUF DUR SAUCE FROMAGE BLANC	TARTE AU FROMAGE	POTAGE
SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE	HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS	FILET DE POISSON SAUCE ÉCHALOTE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE KEBAB
PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS	CAROTTES	SEMOULE
SAINT NECTAIRE	EMMENTAL	FROMAGE BLANC	CHANTENEIGE
NAPPÉ CAMEL	POIRE	KIWI	PÊCHE AU SIROP
SAUTÉ DE DINDE			
lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES	CÉLERI RÉMOULADE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
FILET DE MERLU SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE POULET SAUCE LOMBARDE	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNONNE	SAUCISSE DE TOULOUSE
ÉPINARDS BÉCHAMEL	RIZ FAÇON PAËLLA	PURÉE DE CÉLERI	LENTILLONS DE CHAMPAGNE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME NOIRE	SAINT PAULIN	CAMEMBERT
CLÉMENTINES	COMPOTE	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE
			SAUCISSE DE VOLAILE
lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE MAÏS VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES
BOULETTES DE BŒUF SAUCE STROGONOFF	CORDON BLEU	BLANQUETTE À L'ANCIENNE	MARMITE DE COLIN À LA DIÉPPOISE
BOULGHOUR	GRATIN DE BLETTES	TORTIS	POÉLÉE MÉRIDIONALE
GOUDA	BÛCHETTE DE CHÈVRE	PETIT MOULÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ
PETITS SUISSES AROMATISÉS	COMPOTE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	POMME
lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
SALADE TEXANE	COLESLAW	SALADE VERTE	<u>CHRONIQUE CULINAIRE</u>
SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	FILET DE POULET RÔTI AUX HERBES	BRANDADE	POTAGE AU POTIMARRON ET SES CROÛTONS
HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE SAUTÉES ET KETCHUP	DE COLIN	FRICASSÉE DE PORC À L'ORANGE GRATIN DE SALSIFIS
PÉTIT SUISSE NATURE	EDAM	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	CHAMPS SUR BARSE
POIRE	CASSATE	CLÉMENTINES	SEMOULE AU LAIT ET CAMEL
			FRICASSÉE DE DINDE À L'ORANGE



## RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
BETTERAVES RÂPÉES SAUCE BULGARE	CAROTTES RÂPÉES AU JUS D'ORANGE	 <b>REPAS DE NOËL</b> 	CHOU BLANC VINAIGRETTE
SAUCISSE FUMÉE	STEAK HACHÉ DE BŒUF AUX OIGNONS	MOUSSE DE CANARD ET CONFIT D'OIGNONS	FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON
LENTILLONS DE CHAMPAGNE	NAVETS À LA TOMATE	RÔTI DE DINDONNEAU SAUCE GRAND VENEUR	RATATOUILLE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	COULOMMIERS	POMMES DUCHESSES	EMMENTAL
ORANGE	POMME	BÛCHE DE LAISTELLE	FLAN VANILLE
		BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT ET POIRE	
SAUCISSE DE VOLAILLE			
lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
CÉLERI FRAICHEUR	MACÉDOINE VINAIGRETTE	DEMI PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	POISSON MARINÉ À LA PROVENÇALE	CHOUCROUTE GARNIE
POÉLÉE FORESTIÈRE	POTATOES	PÂTES COUDES	FROMAGE BLANC SUCRÉ
EDAM	BUCHETTE DE CHÈVRE	GOUDA	POMME
NAPPÉ CARAMEL	POIRE	GALETTE DES ROIS	
SAUCISSE DE VOLAILLE			
lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
POTAGE	SALADE ICEBERG	COLESLAW	RILLETES ET CONDIMENTS
RÔTI DE PORC SAUCE CURRY	RAVIOLIS	SAUTÉ DE DINDE SAUCE GRAND-MÈRE	PÉPITES DE COLIN AUX 3 CÉRÉALES ET CITRON
SEMOULE	EMMENTAL RÂPÉ	HARICOTS VERTS	ÉPINARDS BÉCHAMEL
TOMME NOIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	BRIE	YAOURT LOCAL
CLÉMENTINES		GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	ORANGE
RÔTI DE DINDE SAUCE CURRY		FLAN CHOCOLAT	
PÂTÉ DE VOLAILLE			