



Menus du 04 Novembre au 20 Décembre 2024
Restaurant scolaire de Saint-Folquin



Légende :
 Produits Bio
 Produits Pêche durable
 Repas végétarien
 Produit Local



lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Steak de veau Pommes de terre sautées Petits pois Compote pomme banane	Omelette aux herbes Pâtes au fromage Yaourt aromatisé		Cordon bleu sauce Napolitaine Pommes de terre Haricots verts à l'ail Tarte fine aux pommes	Filet de merlu MSC sauce citron Riz Fondue de poireaux à la crème Yaourt sucré	Raviolis au fromage sauce tomate Salade verte Smoothie pomme banane	Sauté de poulet à la Mexicaine Escalivada (Poivrons, oignons, aubergines, tomates) Riz à la tomate Cake à l'ananas		Jambon blanc Frites Duo de haricots Yaourt sucré	Gratin de colin d'Alaska MSC à la Normande Coeurs de blé Brocolis aux oignons Salade de fruits du chef

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
	Hachis parmentier Salade Fromage blanc à la confiture		Boulettes végétales sauce tomate Torsades Cake du chef	Poisson meunière sauce tartare Riz pilaf Brocolis braisé Fruit de saison	Tartiflette Salade verte Poire façon fondue au chocolat	Boeuf Bourguignon Macaronis Carottes aux oignons Crème au chocolat		Lasagnes de légumes Salade verte Compote de pomme	Calamars à la Romaine Purée de potiron et de pommes de terre Banane

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Omelette au fromage Frites Haricots beurre Compote	Pot au feu Pommes de terre Légumes Crème vanille		Aiguillettes de poulet au paprika Semoule Ratatouille du chef Brie	Coquillettes Carbonara de saumon Julienne de légumes Yaourt sucré	Chipolatas grillées aux oignons Pomme de terre Compote de pommes du chef Salade de fruits du chef	Carbonnade de porc au pain d'épices Pommes noisettes Carottes braisées Yaourt aromatisé		Falafels du chef sauce tomate Semoule sauce tomate Brocolis à l'ail Tomme noire	Gratin de poisson à la Dunkerquoise Torsades Haricots verts à l'oignon Yaourt sucré



lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Boulettes au soja tomate basilic Boullgour Potimarron rôti Fruit de saison	Pâtes bolognaise au boeuf Compote du chef		Filet de poulet sauce forestière Pommes de terre grenailles aux oignons rouges Haricots verts à l'étuvé Bûche de Noël	Poisson pané Semoule Ratatouille du chef Camembert

COMPTER 75g PESER PRÉPARER 3 SAVOURER

Bon appétit!

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.