Menus du restaurant scolaire de Bécon les Granits

Du 04 au 29 novembre 2019

Bécon-les-Granits — Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 novembre	Salade de chèvre chaud Escalope de porc à la moutarde Pépinettes Fromage blanc Corbeille de fruits	**Repas à thème Automne**	Concombre à la crème Steak haché de veau Purée de pommes de terre Emmental Ile flottante	Velouté poireaux Tortilla aux pommes de terre Gratin de blettes Tomme Tarte au chocolat	Salade de lentilles et cervelas vinaigrette Cabillaud beurre blanc Flan de courgettes Bleu Clémentines
Semaine du 11 au 15 novembre	Lundi Férié	Mardi Carottes râpées vinaigrette Saumon sauce hollandaise Haricots verts sautés Tomme noire Flan pâtissier	Mercredi Salade au surimi Escalope de volaille viennoise Petits pois Bûchette de lait mélangé Entremets (lait BIO)	Jeudi Mousse de foie Sauté de dinde colombo Purée de pommes de terre Brie Compote de pommes	Vendredi Velouté de légumes Couscous végétarien Semoule Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 18 au 22 novembre	Lundi Crêpe au jambon Emincé de volaille à l'indienne Brocolis béchamel Brie Corbeille de fruits	Mardi Salade d'endives aux noix Tartiflette Salade verte Fromage Compote de pommes	Mercredi Salade de crudités Filet de dinde laqué Riz Chèvre Entremets à la pistache	Jeudi Velouté Dubarry (chou-fleur) Saumonette à la tomate Gratin d'épinards et pommes de terre Cantal Eclair à la vanille	Vendredi Salade de pâtes Lentilles gratinées et petits légumes Yaourt Raisin
Semaine du 25 au 29 novembre	Lundi Pizza au fromage Fricassée de dinde créole Petits pois Petit suisse Clémentines	Mardi Salade verte et croûtons Tarte aux légumes Haricots beurre Saint Paulin Gâteau de semoule	Mercredi Salade de blé Saucisse de volaille Gratin de légumes Camembert Yaourt au choix	Jeudi Salade de crudités Brandade de poisson Salade verte mêlée Gouda Pomme au four sauce caramel	Vendredi Velouté de carottes Sauté de porc à l'andalouse Frites Fromage Corbeille de fruits

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Restaurant scolaire de Bécon les Granits

Mardi 05 novembre 2019



Repas à thème

Automne

Velouté de potiron

⁂

Fricassée de poulet chasseur

Poêlée de légumes automnale

⁂

Fromage

⁂

Poire rôtie au miel et fruits secs





Menus du restaurant scolaire de Bécon les Granits

Du 02 au 20 décembre 2019

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 décembre	Rillettes Rôti de dinde au jus Coquillettes Coulommiers Corbeille de fruits	Taboulé Escalope de porc au curry Carottes Yaourt Banane	Salade verte, maïs et croûtons Sauté de bœuf à la tomate Pommes de terre vapeur Cantal jeune Corbeille de fruits	Potage poireaux-pommes de terre Œufs durs florentine Epinards Fromage Fondant au chocolat	Salade composée Colin à l'armoricaine Semoule Edam Entremets (lait BIO)
Semaine du 09 au 13 décembre	Betteraves vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage Compote pomme-banane	Céleri rémoulade Filet de merlu sauce oseille Riz Fromage blanc Ananas frais	Maquereau à la tomate Cuisse de poulet rôti Haricots verts Gouda Flan au chocolat	Velouté Dubarry (chou-fleur) Escalope de porc grillée Frites Saint Paulin Corbeille de fruits	Carottes râpées au citron Chili sin carne Emmental Gâteau au yaourt
Semaine du 16 au 20 décembre	Salade de pâtes à la grecque Flan de légumes gratiné Haricots beurre Brie Duo de fruits	Potage de légumes Bœuf bourguignon Céréales gourmandes Chèvre Petits suisses aromatisés	Salade de chou rouge Lasagnes à la napolitaine Salade verte Petit suisse Corbeille de fruits	Repas de fin d'année	Salade de crudités Filet de colin à la nantaise Purée de légumes Emmental Compote de fruits

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon