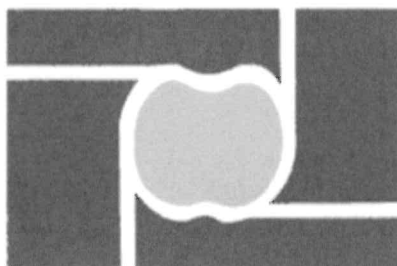


RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET

MENU DU 03 NOVEMBRE AU 19 DECEMBRE



<u>Lundi 03 novembre</u>	<u>Mardi 04 novembre</u>	<u>Jeudi 06 novembre</u>	<u>Vendredi 07 novembre</u>
taboulé poêlée de légumes végétarienne émmental madeleine	carottes rapées* fromagères émincé de dinde aux épices du soleil céréales gourmandes BIO Pomme BIO	salade Véronica bœuf* bourguignon carottes BIO camembert BIO yaourt au sucre de canne BIO	salade jambon/emmental filet de poisson frais* hollandaise brocoli BIO banane BIO
<u>Lundi 10 novembre</u>	<u>mardi 11 novembre</u>	<u>Jeudi 13 novembre</u>	<u>Vendredi 14 novembre</u>
quiche au fromage blé BIO gourmand sauce poulet 4/4 marbré	FERIE	terrinerie de campagne* filet meunière pâte au beurre yaourt brassé aux fruits BIO	salade césar veau marengo* chou-fleur BIO crème dessert chocolat BIO
<u>Lundi 17 novembre</u>	<u>Mardi 18 novembre</u>	<u>Jeudi 20 novembre</u>	<u>Vendredi 21 novembre</u>
salade composée semoule de couscous BIO et ses légumes yaourt fermier vanille*	rillettes et cornichon hachis parmentier* salade verte poire	velouté de légumes* rôti de porc saumuré* compote de pommes liégeois chocolat BIO	salade d'Armor filet de poisson* frais sauce vin blanc julienne de légumes clémentine

<u>Lundi 24 novembre</u> salade coleslaw pâtes sauce napolitaine tomme blanche beignet framboise	<u>Mardi 25 novembre</u> salade fromagère saucisse rôtie* purée raisin	<u>Jeudi 27 novembre</u> salade de riz BIO au thon paupiette de volaille haricots verts BIO persillade yaourt vanille BIO	<u>Vendredi 28 novembre</u> mousse de foie filet de poulet aux épices jeunes carottes clémentines
<u>Lundi 01 décembre</u> taboulé bouchées de boeuf petits pois et carottes fromage blanc aux fruits	<u>Mardi 02 décembre</u> tartine au fromage émincé de porc* à la moutarde semoule couscous BIO pomme BIO	<u>Jeudi 4 décembre</u> carottes rappées et chantaillou poisson pané poêlée de légumes BIO liegeois vanille BIO	<u>Vendredi 5 décembre</u> saucisson à l'ail veau chasseur* pommes vapeur* yaourt brassé BIO aux fruits
<u>Lundi 8 décembre</u> velouté de légumes blé gourmand BIO brie BIO fromage blanc vanille	<u>Mardi 9 décembre</u> méli-mélo de blé BIO au jambon mijoté de dinde LR niçoise carottes BIO yaourt fermier vanille*	<u>Jeudi 11 décembre</u> 	<u>Vendredi 12 décembre</u> salade jambon émmmental filet de poisson frais* à l'oseille boulgour BIO poire

<u>Lundi 15 décembre</u> salade de riz BIO pizza au fromage yaourt brassé BIO aux fruits	<u>Mardi 16 décembre</u> quiche au jambon blanquette de volaille céréales gourmandes BIO corbeille de fruits	<u>Jeudi 18 décembre</u> salade du pêcheur pâtes à la bolognaise fromage mousse chocolat BIO	<u>Vendredi 19 décembre</u> rosette et cornichons filet meunière poêlée de légumes BIO compote BIO et petit gâteau
--	---	---	---

Nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant de chez un maraîcher local(HILLION)

toutes nos viandes sont d'origine française

*produits provenant d'un approvisionnement local ou direct

IGP:Indication Géographique Protégée

LR : Label Rouge

tout changement dans nos menus est possible et indépendant de notre volonté