

Menu

Menu de la semaine du lun. 02 nov. au ven. 06 nov.

Menu: Standard, Normale, Menu 1

MIDI ☀				
LUN. 02 NOV.	MAR. 03 NOV.	MER. 04 NOV.	JEU. 05 NOV.	VEN. 06 NOV.
Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Houmous de pois chiche et toast	Pâté de campagne VF et cornichon	Céleri rave BIO à la vinaigrette au curry	Salade de brocolis
Rôti de porc VF sauce piquante	Boulettes de boeuf VBF crème paprika	Lasagnes aux légumes d'automne	Nuggets de blé	Cassolette de fruits de mer à la Fourme d'Ambert
1. Choux de Bruxelles	Purée de potiron		—	Salade verte à la vinaigrette
1. Pâtes torsadées	—	—	Riz aux petits légumes	Frites
Edam	Yaourt nature et sucre	Camembert BIO	Fromage blanc	Yaourt PECHALOU BIO
Compote pomme vanille Maison	Raisin	Gâteau à la patate douce vanille	Compote de pommes et poires allégée en sucre	Fruit de saison

Sothe ScoPair

Menu

Menu de la semaine du lun. 09 nov. au ven. 13 nov.

Menu: Standard, Normale, Menu 1

MIDI ☀				
LUN. 09 NOV.	MAR. 10 NOV.	MER. 11 NOV.	JEU. 12 NOV.	VEN. 13 NOV.
Macédoine de légumes à la mayonnaise	Tartinade au colin d'Alaska et sardines aux petits légumes	Chou blanc à la vinaigrette	Salade batavia et feuilles de chêne aux noix	Champignons à la grecque
Côte de porc VF caramélisée au miel et graines de sésame	Galette Mexicaine à la sauce tomate	Cheeseburger au boeuf VBF	Haricots coco sauce tomate	Parmentier de poisson
1. Bouquets de chou fleur persillés	Haricots verts	Salade verte à la vinaigrette	-	-
1. Blé pilaf au bouillon de légumes	-	Quartier de pommes de terre frites	Semoule de blé	-
Yaourt nature et sucre	Gouda	Yaourt PECHALOU BIO	Fromage blanc BIO	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Cake citron confit Maison	Fruit de saison	Compote de poires allégée en sucre	Pot de crème au caramel indiv

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu

Menu de la semaine du lun. 16 nov. au ven. 20 nov.

Menu: Standard, Normale, Menu 1

MIDI ☀				
LUN. 16 NOV.	MAR. 17 NOV.	MER. 18 NOV.	JEU. 19 NOV.	VEN. 20 NOV.
Chou rouge à l'orange	Salade de boulgour à la menthe et au vinaigre balsamique	Cervelas VF à l'échalote	Carottes râpées BIO parfumées au vinaigre de cidre	Haricots verts parfumés à l'huile de noix
Rôti de dinde VF sauté au porto et à l'estragon	Filet de Hoki d'Alaska sauce citron	Steak haché de bœuf VBF sauce poivre vert	<i>Galette de lentilles</i>	Paupiette aux saumons sauce à l'oseille
Printanière de légumes	1. Bouquets de chou fleur persillés	Purée de potiron	1. Ratatouille	1. Brunoise de légumes
—	1. Riz au bouillon de légumes	—	1. Semoule de blé	1. Macaronis
Yaourt PECHALOU BIO	Cantal AOP	Fromage blanc	Camembert BIO	Yaourt aromatisé
Compote Maison	Crème dessert au chocolat	Gâteau aux haricots blancs et poires	Fruit de saison	Salade de fruits

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu

Menu de la semaine du lun. 23 nov. au ven. 27 nov.

Menu: Standard, Normale, Menu 1

MIDI ☀				
LUN. 23 NOV.	MAR. 24 NOV.	MER. 25 NOV.	JEU. 26 NOV.	VEN. 27 NOV.
Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Potage de légumes frais	Taboulé façon Libanaise	Oeufs OPA durs mimosa	Pâté de campagne VF et cornichon
Boulettes au bœuf VBF sauce tomate	Sauté de dinde VF aux champignons et petits oignons	Saucisses chipolatas VF rôties	<i>Sauce tomate aux lentilles</i>	Beignets de poisson blanc et citron
1.Piperade	1.Emincé de chou rouge frais		-	1.Epinards à la béchamel
1.Semoule de blé	1.Farfalles	Purée de pois cassés	Pâtes torsadées	1.Blé créole
Emmental	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Fromage fondu carré	Fromage blanc BIO
Gâteau Mexicain au maïs, lait concentré	Compote Maison	Pomme	Fruit de saison	Compote Maison

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu

Menu de la semaine du lun. 30 nov. au ven. 04 déc.

Menu: Standard, Normale, Menu 1

MIDI ☀				
LUN. 30 NOV.	MAR. 01 DÉC.	MER. 02 DÉC.	JEU. 03 DÉC.	VEN. 04 DÉC.
Saucisson à l'ail VF et cornichon	Coleslaw (carottes BIO et chou blanc)	Betteraves aux pommes	Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade
Rôti de porc VF au jus	Escalope de dinde VF au jus	Steak haché de veau VF	<i>Falafels</i>	Colin Meunière
1.Haricots verts	1.Jardinière de légumes	Purée de légumes	1.Julienne de légumes sautés	1.Butternut
1.Semoule de blé	1.Pommes de terre rissolées/frites fraîches	—	1.Penne Rigate BIO	1.Riz Créole
Yaourt nature et sucre	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Fromage blanc	Yaourt PECHALOU BIO
Fruit de saison	Cake à la poire et à la cannelle	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !