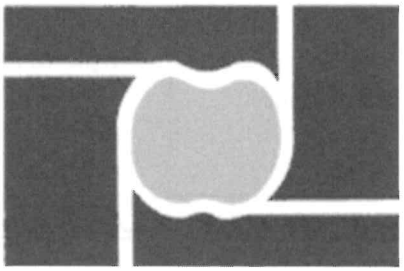
RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET
MENU DU 02 NOVEMBRE AU 18 DECEMBRE



Lundi 02 novembre	***Mardi 03 novembre***	***Jeudi 05 novembre***	***Vendredi 06 novembre***
salade fromagère pâtes sauce napolitaine fromage blanc aux fruits	velouté de légumes BIO émincé de dinde à la moutarde céréales gourmandes BIO yaourt fermier vanille	salade d'armor saucisse rôtie* haricots verts BIO et topinambours à la persillade pomme BIO	salade de pommes de terre au thon filet de poisson frais* sauce vin blanc choux fleur BIO banane BIO
Lundi 09 novembre	***Mardi 10 novembre***	***Jeudi 12 novembre***	***Vendredi 13 novembre***
tartine émmental riz BIO gourmand 4/4 aux pépites de chocolat	carottes rapées chantaillou sauté de porc* niçoise semoule de couscous BIO yaourt fermier* aux fruits	salade Véronica paupiette de dinde à la crème batonière de carottes* buchette de chèvre poire	salade césar mijoté de bœuf* bouguignon brocoli BIO clémentine
Lundi 16 novembre	***Mardi 17 novembre***	***Jeudi 19 novembre***	***Vendredi 20 novembre***
salade coleslow pizza au fromage liégeois chocolat BIO	mousse de foie mijoté de dinde aux champignons pommes vapeur* tomme blanche pomme BIO	velouté de potimarron* poisson pané duo de haricots BIO petits suisses aux fruits BIO	salade jambon émmental veau marengo julienne de légumes yaourt BIO au sucre de canne

Lundi 23 novembre	***Mardi 24 novembre***	***Jeudi 26 novembre***	***Vendredi 27 novembre***
taboulé poélée de légumes BIO émmental yaourt fermier vanille	rillettes et cornichon hachis parmentier salde verte clémentine	salade chèvre et lardons roti de porc saumuré* compote de pommes tartelette au chocolat	méli-melo de blé BIO filet de poisson frais* hollandaise duo de chou-fleur et brocoli BIO yaourt brassé BIO aux fruits
Lundi 30 novembre	***Mardi 01 décembre***	***Jeudi 03 décembre***	***Vendredi 04 décembre***
feuilleté blé BIO gourmand fromage blanc aux fruits	salade de riz BIO au thon émincé de porc* aux épices du soleil carottes vapeur* yaourt aromatisé	salade maraichère filet de poisson frais à l'oseille céréeles gourmandes BIO beignet framboise	salade du pêcheur pâtes à la bolognaise orange
Lundi 07 décembre	***Mardi 8 décembre***	***Jeudi 10 décembre***	***Vendredi 11 décembre***
salade composée semoule de couscous BIO et ses légumes crème dessert vanille BIO	carottes rapées sauce fromagère poisson pané petits pois BIO riz au lait	maquereaux à la tomate blanquette de poulet à l'ancienne Boulgour BIO banane BIO	terrine de campagne mijoté de veau chasseur chou-fleur BIO camembert clémentine

Lundi 14 décembre	***Mardi 15 décembre***	***Jeudi 17 décembre***	***Vendredi 18 décembre***
salade de pommes de terre farfalles sauce aux épices du soleil corbeille de fruits	REPAS DE NOEL assiettes de saucissons steak haché pommes rissolées éclair au chocolat	velouté de légumes* bouchées de bœuf BIO sauce tomate riz BIO plateau de yaourts BIO	tartelette au jambon filet de poisson au beurre blanc poélée de légumes BIO compote BIO et petite madeleine

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