

Période du 6 novembre 2023 au 5 janvier 2024



## Voyage en Scandinavie

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Taboulé oriental à la semoule bio Roti de dinde à la crème Haricots verts bio persillés <b>Buche de chèvre local cendré de la lacterie Jacquin</b> <b>Pomme locale</b>	Carottes râpées bio vinaigrée Gratin de pâtes bio au fromage Petit Moulié Compote de pommes bio	Cèleri bio rémoulade <b>Roti de porc label rouge</b> Lentilles bio au jus Tomme grise Yaourt aromatisé	<b>Salade de pommes de terre au saumon fumé façon Kallax</b> <b>Boulettes au boeuf sauce aux aïrelles "Köttbullar"</b> Gulrotter (Carottes Bio persillées) <b>Gâteau à la Cannefle et sa crème</b>
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Betteraves bio locales vinaigrée <b>Poisson pané MSC et sauce mayonnaise</b> <b>Pommes vapeur locales</b> Brie <b>Poire locale</b>	Carottes râpées bio et panais vinaigrée <b>Sauté de dinde label BBC sauce kebab</b> Brocolis persillés Petit Cotentin Flan nappé caramel	<b>Salade Isberg locale et vinaigrée</b> Lasagnes à la bolognaise au boeuf bio maison Edam bio Compote pomme banane	Salade de bié bio carnaval Nuggets végétariens Chou fleur persillé Yaourt nature sucré <b>Pomme locale</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Période du 6 novembre 2023 au 5 janvier 2024



lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Carottes râpées bio vinaigrette	Potage potiron bio	Pâté de campagne et cornichons	Salade de pâtes locales Marco Polo
Saucisse fumée	Dahl de lentilles bio	Marmite de colin MSC et moules sauce nantua	Rôti de dinde au romarin
Purée de céleri	Riz créole bio	Epinards et pommes de terre béchamel	Ratatouille
Vache qui rit	Camembert bio	Buchette de lait mélangé	Cantal AOP
Petits suisses sucrés	Orange bio	Pote locale	Mousse au chocolat

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Batavia locale et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Crêpe au fromage	Chou rouge local vinaigrette
Brandade	Rôti de porc label Rouge	Rôti de boeuf charolais et ketchup	Colombo de pois chiches
de thon et colin MSC	Petits pois à la crème	Carottes bio persillées	Riz bio créole
Gouda	Chantailou	Vache qui rit	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Clémentines	Compote de pommes bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



app

# Menus de la Restauration Scolaire

Période du 6 novembre 2023 au 5 janvier 2024



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Carottes bio locales râpées vinaigrette	Betteraves locales bio vinaigrette	Potige poireaux pommes de terre	<b>Chou blanc local</b> vinaigrette
<b>Sauté de dinde certifié</b> sauce curry	Parmentier végétarien (lentilles bio)	Cordon bleu	<b>Colin MSC sauce citron</b>
Haricots verts bio persillés	à la purée de potiron	Jeunes carottes au beurre	Coquillettes bio
Petit cotontin nature	Camembert bio	<b>Saint noelaine AOP</b>	<b>Crème anglaise locale</b>
Crème dessert vanille	Compote pomme fraise	Clémentines	Gâteau aux pépites de chocolat
lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Salade fermière (blé, maïs, poulet)	Céleri rémoulade	<b>Salade Isberg locale et</b> croûtons	<b>Chou rouge local à la</b> mimolette
<b>Poisson pané MSC et</b> citron	Fian au fromage maison	Chili con carne et riz	<b>Rôti de porc label Rouge</b> sauce dijonnaise
Purée de chou fleur	Frites et Ketchup	Yaourt nature sucré	Printanière de légumes
Brie	Charnailou	Compote pomme abricot	<b>Vache qui rit bio</b>
Kiwi	Clémentines		Fian nappé caramel

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



Période du 6 novembre 2023 au 5 janvier 2024



## Repas de Noël

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Carottes râpées bio locales vinaigrette 	Potage de potimarron bio 	Betteraves bio vinaigrette 	Portes de pâtes au saumon fumé vinaigrette aux agrumes 
Nuggets de volaille	Tarte aux légumes	Brandade	Sauté de dinde label certifié aux marrons et pain d'épices 
Grain de navets et pommes de terre	Salade Iceberg locale et vinaigrette 	de thon et coquilles MSC 	Pommes duchesse
Petit trébo de la laiterie de Montoire (local) 	Chantrelle	Camembert	Clémentines
compote de pommes bio 	Yaourt aromatisé	Pomme bio 	Bûche Chocolat noisette



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé

