

## Restaurant scolaire

### Menus du 07 au 25/11/2022

	07 au 11/11/2022	14 au 18/11/2022	21 au 25/11/2022
<b>Lundi</b>	<p>Carottes râpées BIO à la vinaigrette Wings de poulet SV : hachis parmentier de légumes végétarien Gratin de légumes Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Macédoine à la mayonnaise Ravioli BIO aux légumes sauce basilic Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade de pépinettes au pistou Colin d'Alaska sauce aurore Haricots verts BIO à l'ail Fruit de saison</p>
<b>Mardi</b>	<p>Confit de légumes et haricots rouges Pommes de terre sautées Mélusin Purée de pomme BIO</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce brune SV : quenelles sauce mornay Jardinière de légumes BIO Fromage frais Fraidou Eclair au chocolat</p>	<p>Chili sin carne Riz BIO Yaourt nature BIO Cocktail de fruits au sirop léger</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Colin d'Alaska sauce persane Riz créole Saint Paulin Fruit de saison BIO</p>	<p>Tartinade de légumes et fromage frais Sauté de porc à la sauce tomate SV : gratin de lentilles, patates douces, oignons et emmental Lentilles Fromage blanc BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette Cheeseburger SV : Fishburger Pommes de terre quartier avec peau et ketchup Purée pommes-coing</p>
<b>Vendredi</b>	<b>FERIE</b>	<p>Chou blanc BIO à la vinaigrette Emincé de cuisse de dinde au jus SV : nuggets de blé Purée de potiron et pommes de terre Lacté saveur vanille</p>	<p>Sauté de bœuf au curry SV : mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma Chou-fleur BIO persillé Montcardi croûte noire Cake au chocolat</p>

## Restaurant scolaire

### Menus du 28/11 au 16/12/2022

	28/11 au 02/12/2022	05 au 09/12/2022	12 au 16/12/2022
<b>Lundi</b>	<p>Bolognaise de bœuf  <b>SV : bolognaise végétale</b>                      Coquillettes BIO                      Gouda                      Purée pomme-vanille</p>	<p>Carottes râpées BIO à la vinaigrette                      Colin d'Alaska pané et citron                      Purée de légumes variés                      Cake nature</p>	<p>Radis beurre                      Rôti de porc sauce forestière  <b>SV : confit de légumes et haricots rouges</b>                      Penne BIO                      Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette                      Merlu sauce citron                      Carottes au beurre                      Fruit de saison</p>	<p>Légumes achards                      Nuggets de blé                      Polenta crémeuse                      Yaourt BIO aromatisé à la framboise</p>	<p>Colin d'Alaska sauce paprika                      Haricots verts BIO                      Yaourt nature sucré                      Flan pâtissier</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Radis beurre                      Omelette BIO à l'emmental                      Petits pois                      Tarte aux pommes</p>	<p>Rosette et cornichons  <b>SV : œuf dur à la mayonnaise</b>                      Quenelles BIO sauce financière                      Riz                      Ile flottante aux pralines</p>	<p>                      Rillettes au saumon et pain polaire                      Pavé de dinde sauce pain d'épices  <b>SV : saumon émincé sauce crème légumes d'Antan</b>                      Pommes de terre paillasson                      Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Potage de potiron et fromage fondu                      Rôti de dinde froid et mayonnaise  <b>SV : confit de légumes et haricots rouges</b>                      Pommes de terre rissolées                      Yaourt nature BIO</p>	<p>Bœuf braisé  <b>SV : boulettes végétales sauce catalane</b>                      Brocolis à la béchamel et pommes de terre                      Emmental BIO                      Purée pomme-banane</p>	<p>Taboulé d'hiver BIO                      Œuf sur à la florentine                      Epinards                      Fruit de saison</p>