

Menus du Restaurant Scolaire

Du 28 novembre au 2 décembre 2022

Lundi



Mardi

Jeudi

Vendredi

Velouté de courge
muscade à la crème

Croûte façon Savoyarde

Terrine de campagne à
l'ail

Velouté de légumes de
saison

Salade d'endives, pommes
et noix

Quiche Lorraine, salade

Salade de lentilles bio au
lard et graines de courge

Charcuteries de tradition



Salade de carottes bio



Allumettes feuilletées
lardons / fromage

Céleri rémoulade au surimi

Salade de riz au thon et
légumes

Nugget's de blé, céréales
et légumineuses aux petits
légumes

Pain de viande de veau
aux herbes, pommes frites,
haricots verts, sauce
forestière



Goulash de bœuf
Hongrois, poêlée de
légumes et Spätzles



Aiguillettes de Cabillaud
façon Fish and Chips et
riz façon paëlla



Yaourts naturels ou fruités



Buffet de fromages affinés



Mousse chocolat-nougat

Pâtisseries

Fromage blanc isigny à la
vanille

Salade de fruits frais



Crème vanille brûlée

Fruits de saison



Fruits de saison



Fruits de saison



Île flottante caramel

Yaourts au choix



Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Label MCS
Marine Stewardship Council

Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée,
Indication Géographique Protégée,
Spécialité Traditionnelle Garantie



Menu Végétarien



Produits Bio



Les Viandes de France



Label MCS
Marine Stewardship Council