

RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

45 Semaine

lundi 4 novembre 2019

- MACÉDOINE DE LÉGUMES
- FILET DE COLIN AU BASILIC
- FARFALLES
- CONTE
- CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

mardi 5 novembre 2019

- SALADE COMPOSEE
- DIOT DE SAVOIE
- P VAPEUR
- FROMAGE DES BORNES
- FRUIT DE SAISON

mercredi 6 novembre 2019

jeudi 7 novembre 2019

- PIZZA ROYALE
- BŒUF BOURGUIGNON
- CAROTTES AU JUS
- ABONDANCE
- KIWI

vendredi 8 novembre 2019

- SALADE DE LENTILLES
- SPAGHETTIS
- ET SES LEGUMES
- BUCHETTE DE CHEVRE
- FRUIT DE SAISON

46 Semaine

lundi 11 novembre 2019

mardi 12 novembre 2019

- CHOU ROUGE AUX POMMES
- CHIPOLATAS AUX HERBES
- COQUILLETES
- COULOMMIERS
- POIRE AU SIROP

mercredi 13 novembre 2019

jeudi 14 novembre 2019

- SALADE VERTE & MAÏS
- SEMOULE COUSCOUS
- ET SES LEGUMES
- TOMME
- VELOUTE AUX FRUITS

vendredi 15 novembre 2019

- SALADE PIEMONTAISE
- FILET DE LIEU À LA CATALANE
- BROCOLIS
- FROMAGE BLANC
- POMME DE CERCIER

47 Semaine

lundi 18 novembre 2019

- BETTERAVES À L'ÉCHALOTE
- QUENELLE NATURE
- RIZ PILAF
- CONTE
- POMME DES VERGERS DE THORENS

mardi 19 novembre 2019

- SALADE DE PERLES
- FILET DE POISSON MEUNIÈRE
- MOUSSELIN DE POTIRON
- BRIE
- VELOUTE AUX FRUITS

mercredi 20 novembre 2019

jeudi 21 novembre 2019

- CHOU BLANC AUX RAISINS
- JAMBON BRAISÉ
- HARICOTS BEURRE
- REBLOCHON
- GATEAU ROULE

vendredi 22 novembre 2019

- CELERI REMOULADE
- POT AU FEU
- LÉGUMES DU POT
- ABONDANCE
- COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ

48 Semaine

lundi 25 novembre 2019

- SALADE DE POMMES DE TERRE
- CORDON BLEU
- HARICOTS VERTS
- BRIE
- ORANGE

mardi 26 novembre 2019

- TABOULÉ DE CHOU FLEUR
- POELLEE MINISTRONE
- PENNE RIGATE
- FROMAGE BLANC
- & CRÈME DE MARRON

mercredi 27 novembre 2019

jeudi 28 novembre 2019

- SALADE VERTE
- FILET DE COLIN ÉMULSION AUX HERBES
- CÉRÉALES GOURMANDES
- REBLOCHON FERMIER
- LIÉGEOIS CHOCOLAT

vendredi 29 novembre 2019

- FEUILLETÉ AU FROMAGE
- ÉMINCÉ DE BŒUF AUX PETITS OIGNONS
- CHOU VERT BRAISÉ
- BŒCHETTE DE CHEVRE
- POMME

Menu BIO
POISSON FRAIS
PRODUIT LOCAL
Menu végétarien

Dans le cadre du règlement d'information aux consommateurs CE N°1169/2011, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacé, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sulfites. Les viandes bovines sont d'origines européenne

