

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés				
carbonade de bœuf VBF	nuggets de poulet (plein filet)	rôti de porc* sauce charcutière	<i>chili sin carne</i>	
		<i>rôti de poulet</i>		
<b>carottes BIO</b>	petits pois	<b>poêlée de légumes BIO (et pâtes)</b>	<b>riz BIO</b>	brandade de colin d'alaska
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange	<i>petit fromage frais arôme</i>	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
	<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert parfum vanille	<i>banane</i>	gâteau fondant chocolat

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	émincés de poulet sauce poivrade	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	pavé de colin d'alaska pané et citron	<i>boulettes de soja sauce tomate</i>
FERIE	<b>haricots verts BIO</b>	purée potimarron pomme de terre	poêlée de légumes (et pomme de terre)	<i>coquillettes</i>
	gouda	yaourt arôme	<b>fromage BIO</b>	<i>petit fromage frais sucré</i>
	mousse au chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	cocktail de fruits au sirop	<b>fruit frais BIO</b>

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

*semaine du 18 au 22 novembre 2019 SEMAINE DU TERROIR*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>velouté de potiron</i>			<i>betteraves BIO moutarde à l'ancienne</i>	
<i>garniture choucroute*</i>		<i>boeuf VBF bourguignon</i>	<i>tarte au fromage</i>	<i>colin d'alaska et moules sauce crèmeuse</i>
<i>garniture choucroute volaille</i>	<i>hachis parmentier du potager (3 légumes) au boeuf VBF</i>	<i>duo carotte jaune orange (et pomme de terre)</i>	<i>haricots beurre</i>	<i>riz BIO (et fondue de poireaux)</i>
<i>pomme de terre (et chou choucroute)</i>				
<i>yaourt arôme vanille BIO</i>	<i>tomme</i>	<i>munster</i>		<i>yaourt sucré</i>
	<i>purée pomme banane BIO</i>	<i>fruit frais BIO</i>	<i>kaki</i>	<i>tourteau fromager</i>

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de carottes				taboulé (semoule <b>BIO</b> )
sauté de bœuf VBF stroganoff (tomate, paprika...)	<i>palets fromager emmental</i>	cassolette de la mer (colin d'alaska et quenelle de brochet)	émincés de volaille façon kebab	poêlée colin d'alaska doré au beurre
<b>pâtes BIO</b>	<i>lentilles (et carottes)</i>	duo beignets chou fleur et brocolis	frites mayonnaise et ketchup	épinards au gratin (et pomme de terre)
petit fromage frais sucré	<b>yaourt sucré BIO local</b> <i>et circuit court</i>	carré de l'est	emmental à la coupe	
	<i>moelleux tout chocolat</i>	<b>fruit frais BIO</b>	<b>purée de pomme BIO</b>	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>coleslaw BIO</b></p> <p>émincés de poulet jus aux herbes</p> <p>chou fleur (et pomme de terre)</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>colin d'alaska sauce armoricaine</p> <p>semoule</p> <p>yaourt sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>crêpe au fromage</p> <p><u>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</u></p> <p>haricots verts</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><i>Repas britannique</i> concombres sauce à la menthe</p> <p>haché au veau sauce paprika</p> <p>gratin de pomme de terre au cheddar</p> <p><b>yaourt arôme vanille BIO</b></p>	<p>omelette au fromage</p> <p><b>riz BIO (et ratatouille)</b></p> <p>mimolette</p> <p>pêche au sirop</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>betteraves BIO</b></p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p>jambon* qualité supérieure <i>jambon de poulet</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage ovale</p> <p><b>purée de pomme BIO</b></p>	<p>goulash de bœuf VBF</p> <p><b>riz BIO (et salsifis)</b></p> <p>st paulin</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>velouté de légumes variés</p> <p>couscous végétarien</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>beignets de calamar et citron</p> <p>petits pois carottes</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>flan goût vanille nappé caramel</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes verts</p> <p>rôti de porc* sauce moutarde</p> <p><i>rôti de poulet</i></p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>palets fromager chèvre</p>	<p>mousse de foie* forestière et cornichon</p> <p><i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>sauté de boeuf VBF sauce grand veneur</p>	<p><i>repas de Noël</i></p>	<p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p>
<p><b>pâtes BIO</b></p>	<p><b>carottes BIO</b> sauce blanche au curry (et pomme de terre)</p>	<p>purée céleri pomme de terre</p>		<p>haricots verts et beurre</p>
<p>petit fromage frais sucré</p>	<p>crème (dessert lacté) au chocolat</p>	<p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><b>yaout sucré BIO</b> local et circuit court</p>	<p>gaufre au sucre</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	<i>Repas de Noël</i>			
sauté de veau façon blanquette	aiguillettes de canard			
<b>poêlée de légumes BIO</b>	pommes sourires	FERIE - "joyeux Noël"		
fromage frais sucré	<b>suisse arôme BIO</b>			
	pâtisserie de Noël			
	<i>friandise de Noël</i>			

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 décembre 2019 au 3 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			sauté de bœuf VBF aux petits légumes	colin d'alaska pané et citron
		FERIE - "bonne année 2020"	<b>pâtes BIO</b>	haricots verts
			bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner
			crème dessert	<b>fruit frais BIO</b>

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*