RESTAURANT SCOLAIRE-LA FERRIERE

Semaine n°42 : du 1[illegible] au 19 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade(AD)-A-	Feuilleté au fromage-S-		Taboulé-A_	B Carottes râpées vinaigrette-F-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de volaille-S-	Rôti de veau-F-	Filet de poisson sauce américaine-S/A/F-	Palette de porc à la diable-F-	Poisson meunière citron-S/A-
	Printanière de légumes-S-	B Pâtes tortis-A/F-	B Riz aux 2 poivrons-A/S-	Haricots beurre-S-	P. de terre et épinards béchamel-F/A-
PRODUIT LAITIER	Gouda-F-		Camenbert-F-		
DESSERT	Flan nappé caramel-F-	L B Fromage blanc sucré-F-	fruits de saison-F-	Entremets chocolat-A/F- M	Compote de pomme et B Biscuit -A-

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron

Semaine n°43 : du 2[illegible] au 26 Octobre 2018

VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pâté de foie-F-	Betterave vinaigrette-F/A-	Salade pastourelle-A/F- B		Potage de légumes-F- B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	L Escalope de poulet au jus-F-	Cassoulet-F/A-	Paupiette de veau sauce champignons-S-	Steack haché-S-	Poisson du marché-F-
	Purée de carottes-F- B	Salades-F-	Mitonnée de légumes-S-	Petits-pois cuisinés-A-	Pomme de terre-F-
PRODUIT LAITIER		B Yaourt nature sucré-F- L	Creme dessert vanille-F-	Camembert-F- B	
DESSERT	Anans au sirop-A-	M		Fruit de saison-F-	Moelleux aux Poire-A/F-

P.A. n°2

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 29 Octobre au 2 Novembre 2018

VACANCES

C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage aux champignons-A-	Carottes râpées à l'orange-F/A-	Toussaint	Chou blanc sauce fromage blanc curry-F-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce citron-S/A-	Croq blé épinards fromage-S/F-	Saucisses de Frankfort ketchup-F/A-		Rôti de veau-F-
	Riz aux petits légumes-S/A-	Haricots verts persillés-S-	Purée de potiron-S-		Gratin de pomme de terre-F-
PRODUIT LAITIER	Tome blanche-F-				
DESSERT	Fruits de saison-F-	Yaourt aromatisé-F-	Fromage blanc au coulis de mangue-S/F-		Compote de pomme et Biscuit s-A-

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise / Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise Croq blé:fromage,épinards,pané

Semaine n°45 : du 5 au 9 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Rillette(AD)-F-	Salade coleslaw-F/A-		Salade Marco polo-F/A-	Potage de légumes-F-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saute de veau-F-	Steack haché-S-	Pizza royale-F/S-	Sauté de porc au caramel-F/A-	Poisson du marché beurre blanc-F/A-
	Riz pilaf-A/S-	Pâtes-A/F-	Salade verte-F-	Carottes et navets braisés-S-	Pomme de terre-F-
PRODUIT LAITIER	Coulommier-F-		St Paulin-F-	Yaourt aromatisé-F	
DESSERT	Cocktail de fruits-A-	**Clafoutis aux pommes-F/A**	Fruits de saison-F-		Entremets chocolat-A/F-

P.A. n°4

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 12 au 16 Novembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave aux pommes-F/S-	Saucisson sec (AD)-F-		Pâté de campagne-F-	B chou-fleur/mimosa-S/F-(AD)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de veau-F-	Bœuf bourguignon-F-	Escalope de poulet sauce crème-F-	Filet de poisson sauce diepppoise-S/A-	P. de terre à la savoyarde-F- M
	Printaniére de légumes-S-	B Semoule-A-	B Haricots verts-S-	Brocolis-S-	Salades-F-
PRODUIT LAITIER	B Yaourt nature sucré-F- L	Edam-F-	St paulin-F-		Petit Suisse-F-
DESSERT		B Fruits de saison-F-	ananas au sirop-A-	Fromage blanc-F-	Fruits de saison-F-

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°47 : du 19 au 23 Novembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise-F/S-	Bouillon vermicelle-A-	Taboulé-A-	*Thanksgiving*	Salade mêlée-F/A-(AD)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon Grill sauce barbecue-F/A-	Rôti de veau-F-	Colin pané citron-S-		Poisson du marché sauce curry-F-
	B Coquillettes-A/F-	Salsifis a la Tomate-S/A-	Epinards béchamel-S/F-		B Pomme vapeur-F-
PRODUIT LAITIER		B Yaourt aromatisé-F-			Bûchette mi-chèvre-F-
DESSERT	Fruits de saison-F-		M Moelleux au chocolat creme anglaise-A/F-		B Compote de Pomme et Madelaine-A-

Salade mêlée:salade,tomate,mais , dés de jambon

P.A. n°1

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternati

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

RESTAURANT SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine n°48 : du 26 au 30 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pâtes tricolore-A/F-	Salade coleslaw-F-	Potage de légumes-S-	Salade de cervelas-F-	Potage de potiron-S-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	L Cordon bleu de volaille-S-	Saucisse de Toulouse-F-	Couscous aux boulettes d'agneau-A/S-	Sauté de veau-F-	Marmite de poisson-S/F-
	B Haricots verts persillés-S-	B Lentilles-A-	***	B Carottes-S-	B Riz créole-A/S-
PRODUIT LAITIER	L Yaourt nature sucré-F-		B Fromage blanc sucré-F-		Compote de pomme et Biscuit-A-
DESSERT		Entremets caramel-F/A-		Eclair au chocolat-S-	

P.A. n°2

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

Semaine n°49 : du 3 au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	B Carottes râpées vinaigrette-F-	Betterave aux pommes-F-	Salade vendéenne-F/A-	Salade antillaise-A/F-(AD)	Œufs durs mayonnaise-F/A-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Gratin de pâtes à la parisienne-A/F/S-	Rôti de veau-F-	Nugget's de volaille-S-	Poisson du marché sauce Nantua-F/A-	Tajine de légumes aux abricots secs-F/A-S- A
	***	Haricots beurre-S-	Julienne de légumes-S-	Brocolis-S-	B Semoule aux pois chiche-A-
PRODUIT LAITIER		B Fromage blanc au miel-F/A-		B Emmental-F-	
DESSERT	Mousse au chocolat-A/F-		**Clafoutis aux poires-A/F** M	Fruits de saison-F-	B Yaourt aromatisé-F-

P.A. n°3

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B Bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

RESTAURANT SCOLAIRE-LA FERRIERE

Semaine n°42 : du 15 au 19 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade(AD)-A-	Feuilleté au fromage-S-		Taboulé-A_	B Carottes râpées vinaigrette-F-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de volaille-S-	Rôti de veau-F-	Filet de poisson sauce américaine-S/A/F-	Palette de porc à la diable-F-	Poisson meunière citron-S/A-
	Printanière de légumes-S-	B Pâtes tortis-A/F-	B Riz aux 2 poivrons-A/S-	Haricots beurre-S-	P. de terre et épinards béchamel-F/A-
PRODUIT LAITIER	Gouda-F-		Camenbert-F-		
DESSERT	Flan nappé caramel-F-	L B Fromage blanc sucré-F-	fruits de saison-F-	Entremets chocolat-A/F- M	Compote de pomme et B Biscuit -A-

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron

Semaine n°43 : du 22 au 26 Octobre 2018

VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pâté de foie-F-	Betterave vinaigrette-F/A-	Salade pastourelle-A/F- B		Potage de légumes-F- B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	L Escalope de poulet au jus-F-	Cassoulet-F/A-	Paupiette de veau sauce champignons-S-	Steack haché-S-	Poisson du marché-F-
	Purée de carottes-F- B	Salades-F-	Mitonnée de légumes-S-	Petits-pois cuisinés-A-	Pomme de terre-F-
PRODUIT LAITIER		B Yaourt nature sucré-F- L	Creme dessert vanille-F-	Camembert-F- B	
DESSERT	Anans au sirop-A-	M		Fruit de saison-F-	Moelleux aux Poire-A/F-

P.A. n°2

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 29 Octobre au 2 Novembre 2018

VACANCES

C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage aux champignons-A-	Carottes râpées à l'orange-F/A-	Toussaint	Chou blanc sauce fromage blanc curry-F-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce citron-S/A-	Croq blé épinards fromage-S/F-	Saucisses de Frankfort ketchup-F/A-		Rôti de veau-F-
	Riz aux petits légumes-S/A-	Haricots verts persillés-S-	Purée de potiron-S-		Gratin de pomme de terre-F-
PRODUIT LAITIER	Tome blanche-F-				
DESSERT	Fruits de saison-F-	Yaourt aromatisé-F-	Fromage blanc au coulis de mangue-S/F-		Compote de pomme et Biscuit s-A-

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise / Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise Croq blé:fromage,épinards,panné

Semaine n°45 : du 5 au 9 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Rillette(AD)-F-	Salade coleslaw-F/A-		Salade Marco polo-F/A-	Potage de légumes-F-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saute de veau-F-	Steack haché-S-	Pizza royale-F/S-	Sauté de porc au caramel-F/A-	Poisson du marché beurre blanc-F/A-
	Riz pilaf-A/S-	Pâtes-A/F-	Salade verte-F-	Carottes et navets braisés-S-	Pomme de terre-F-
PRODUIT LAITIER	Coulommier-F-		St Paulin-F-	Yaourt aromatisé-F	
DESSERT	Cocktail de fruits-A-	**Clafoutis aux pommes-F/A**	Fruits de saison-F-		Entremets chocolat-A/F-

P.A. n°4

Menu validé en commission menu

Circuits courts/ Produits locaux

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 12 au 16 Novembre 2011

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave aux pommes-F/S-	Saucisson sec (AD)-F-		Pâté de campagne-F-	B chou-fleur/mimosa-S/F-(AD)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de veau-F-	Bœuf bourguignon-F-	Escalope de poulet sauce crème-F-	Filet de poisson sauce diepppoise-S/A-	P. de terre à la savoyarde-F- M
	Printaniére de légumes-S-	B Semoule-A-	B Haricots verts-S-	Brocolis-S-	Salades-F-
PRODUIT LAITIER	B Yaourt nature sucré-F- L	Edam-F-	St paulin-F-		Petit Suisse-F-
DESSERT		B Fruits de saison-F-	ananas au sirop-A-	Fromage blanc-F-	Fruits de saison-F-

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°47 : du 19 au 23 Novembre 2011

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise-F/S-	Bouillon vermicelle-A-	Taboulé-A-	*Thanksgiving*	Salade mêlée-F/A-(AD)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon Grill sauce barbecue-F/A-	Rôti de veau-F-	Colin pané citron-S-		Poisson du marché sauce curry-F-
	B Coquillettes-A/F-	Salsifis a la Tomate-S/A-	Epinards béchamel-S/F-		B Pomme vapeur-F-
PRODUIT LAITIER		B Yaourt aromatisé-F-			Bûchette mi-chèvre-F-
DESSERT	Fruits de saison-F-		M Moelleux au chocolat creme anglaise-A/F-		B Compote de Pomme et Madelaine-A-

Salade mêlée:salade,tomate,mais , dés de jambon

P.A. n°1

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternati

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

RESTAURANT SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine n°48 : du 26 au 30 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pâtes tricolore-A/F-	Salade coleslaw-F-	Potage de légumes-S-	Salade de cervelas-F-	Potage de potiron-S-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	L Cordon bleu de volaille-S-	Saucisse de Toulouse-F-	Couscous aux boulettes d'agneau-A/S-	Sauté de veau-F-	Marmite de poisson-S/F-
	B Haricots verts persillés-S-	B Lentilles-A-	***	B Carottes-S-	B Riz créole-A/S-
PRODUIT LAITIER	L Yaourt nature sucré-F-		B Fromage blanc sucré-F-		Compote de pomme et Biscuit-A-
DESSERT		Entremets caramel-F/A-		Eclair au chocolat-S-	

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

Semaine n°49 : du 3 au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	B Carottes râpées vinaigrette-F-	Betterave aux pommes-F-	Salade vendéenne-F/A-	Salade antillaise-A/F-(AD)	Œufs durs mayonnaise-F/A-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Gratin de pâtes à la parisienne-A/F/S-	Rôti de veau-F-	Nugget's de volaille-S-	Poisson du marché sauce Nantua-F/A-	Tajine de légumes aux abricots secs-F/A-S- A
	***	Haricots beurre-S-	Julienne de légumes-S-	Brocolis-S-	B Semoule aux pois chiche-A-
PRODUIT LAITIER		B Fromage blanc au miel-F/A-		B Emmental-F-	
DESSERT	Mousse au chocolat-A/F-		**Clafoutis aux poires-A/F** M	Fruits de saison-F-	B Yaourt aromatisé-F-

P.A. n°3

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

RESTAURANT SCOLAIRE-LA FERRIERE

Semaine n°42 : du 1 au 19 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade(AD)-A-	Feuilleté au fromage-S-		Taboulé-A_	B Carottes râpées vinaigrette-F-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de volaille-S-	Rôti de veau-F-	Filet de poisson sauce américaine-S/A/F-	Palette de porc à la diable-F-	Poisson meunière citron-S/A-
	Printanière de légumes-S-	B Pâtes tortis-A/F-	B Riz aux 2 poivrons-A/S-	Haricots beurre-S-	P. de terre et épinards béchamel-F/A-
PRODUIT LAITIER	Gouda-F-		Camenbert-F-		
DESSERT	Flan nappé caramel-F-	L B Fromage blanc sucré-F-	fruits de saison-F-	Entremets chocolat-A/F- M	Compote de pomme et B Biscuit -A-

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron

Semaine n°43 : du 2 au 26 Octobre 2018

VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pâté de foie-F-	Betterave vinaigrette-F/A-	Salade pastourelle-A/F- B		Potage de légumes-F- B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	L Escalope de poulet au jus-F-	Cassoulet-F/A-	Paupiette de veau sauce champignons-S-	Steack haché-S-	Poisson du marché-F-
	Purée de carottes-F- B	Salades-F-	Mitonnée de légumes-S-	Petits-pois cuisinés-A-	Pomme de terre-F-
PRODUIT LAITIER		B Yaourt nature sucré-F- L	Creme dessert vanille-F-	Camembert-F- B	
DESSERT	Anans au sirop-A-	M		Fruit de saison-F-	Moelleux aux Poire-A/F-

P.A. n°2

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternati

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 29 Octobre au 2 Novembre 2018

VACANCES

C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage aux champignons-A-	Carottes râpées à B l'orange-F/A-	Toussaint	Chou blanc sauce fromage blanc curry-F-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce citron-S/A-	Croq blé épinards fromage-S/F-	Saucisses de Frankfort ketchup-F/A-		Rôti de veau-F-
	Riz aux petits légumes-S/A- B	Haricots verts persillés-S- B	Purée de potiron-S-		Gratin de pomme de terre-F-
PRODUIT LAITIER	Tome blanche-F-				
DESSERT	Fruits de saison-F-	Yaourt aromatisé-F-	Fromage blanc au coulis de mangue-S/F- M		Compote de pomme et B Biscuit s-A-

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise / Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise Croq blé:fromage,épinards,panné

Semaine n°45 : du 5 au 9 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Rillette(AD)-F-	Salade coleslaw-F/A-		Salade Marco polo-F/A-	B Potage de légumes-F-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saute de veau-F-	Steack haché-S-	Pizza royale-F/S-	Sauté de porc au caramel-F/A-	Poisson du marché beurre blanc-F/A-
	B Riz pilaf-A/S-	B Pâtes-A/F-	Salade verte-F-	Carottes et navets braisés-S-	Pomme de terre-F-
PRODUIT LAITIER	Coulommier-F-		B St Paulin-F-	B Yaourt aromatisé-F	
DESSERT	Cocktail de fruits-A-	**Clafoutis aux pommes-F/A** M	Fruits de saison-F-		Entremets chocolat-A/F-

P.A. n°4

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 12 au 16 Novembre 201

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave aux pommes-F/S-	Saucisson sec (AD)-F-		Pâté de campagne-F-	B chou-fleur/mimosa-S/F-(AD)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de veau-F-	Bœuf bourguignon-F-	Escalope de poulet sauce crème-F-	Filet de poisson sauce diepppoise-S/A-	P. de terre à la savoyarde-F- M
	Printaniére de légumes-S-	B Semoule-A-	B Haricots verts-S-	Brocolis-S-	Salades-F-
PRODUIT LAITIER	B Yaourt nature sucré-F- L	Edam-F-	St paulin-F-		Petit Suisse-F-
DESSERT		B Fruits de saison-F-	ananas au sirop-A-	Fromage blanc-F-	Fruits de saison-F-

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°47 : du 19 au 23 Novembre 201

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise-F/S-	Bouillon vermicelle-A-	Taboulé-A-	*Thanksgiving*	Salade mêlée-F/A-(AD)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon Grill sauce barbecue-F/A-	Rôti de veau-F-	Colin pané citron-S-		Poisson du marché sauce curry-F-
	B Coquillettes-A/F-	Salsifis a la Tomate-S/A-	Epinards béchamel-S/F-		B Pomme vapeur-F-
PRODUIT LAITIER		B Yaourt aromatisé-F-			Bûchette mi-chèvre-F-
DESSERT	Fruits de saison-F-		M Moelleux au chocolat creme anglaise-A/F-		B Compote de Pomme et Madelaine-A-

Salade mêlée:salade,tomate,mais , dés de jambon

P.A. n°1

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

RESTAURANT SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine n°48 : du 26 au 30 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pâtes tricolore-A/F-	Salade coleslaw-F-	Potage de légumes-S-	Salade de cervelas-F-	Potage de potiron-S-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille-S-	Saucisse de Toulouse-F-	Couscous aux boulettes d'agneau-A/S-	Sauté de veau-F-	Marmite de poisson-S/F-
	Haricots verts persillés-S-	Lentilles-A-	***	Carottes-S-	Riz créole-A/S-
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré-F-		Fromage blanc sucré-F-		Compote de pomme et Biscuit-A-
DESSERT		Entremets caramel-F/A-		Eclair au chocolat-S-	

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

Semaine n°49 : du 3 au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette-F-	Betterave aux pommes-F-	Salade vendéenne-F/A-	Salade antillaise-A/F-(AD)	Œufs durs mayonnaise-F/A-
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Gratin de pâtes à la parisienne-A/F/S-	Rôti de veau-F-	Nugget's de volaille-S-	Poisson du marché sauce Nantua-F/A-	Tajine de légumes aux abricots secs-F/A-S-
	***	Haricots beurre-S-	Julienne de légumes-S-	Brocolis-S-	Semoule aux pois chiche-A-
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc au miel-F/A-		Emmental-F-	
DESSERT	Mousse au chocolat-A/F-		**Clafoutis aux poires-A/F**	Fruits de saison-F-	Yaourt aromatisé-F-

P.A. n°3

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE