


# Menus du restaurant scolaire

## du 4 novembre au 20 décembre 2024

LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	VENDREDI 8 NOVEMBRE
carottes rapées a l'orange saute de bœuf bourguignon pâtes fromage blanc	 pizza au fromage salade verte compote et biscuit sec	soupe de potiron kiri palette à la diable purée de butternut et pommes de terre roulé chocolat	salade strasbourgeoise lieu noir meunière carottes vichy fromage fruit
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
ferié	soupe de legumes curry d'agneau semoule de couscous fromage et fruit	 galette au fromage salade verte crêpe confiture	rillette de porc lieu noir sauce poireaux brunoise de légumes fromage et fruit
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
salade niçoise saucisse lentilles carottes yaourt aromatisé fraise	betterave rouge et pommes blanquette de veau riz fromage et fruit	 tartiflette végétarienne salade verte mousse framboise	salade piémontaise lieu noir sauce agrumes potiron braisé fromage et fruit
LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
salade paysanne sauté de dinde provençale haricots verts fromage blanc	soupe vermicelle pot au feu de bœuf légumes et pommes de terre fromage fruit	fish and chips sauce tartare fromage salade de fruits frais	 salade de choufleur galette de butternut et pommes de terre salade verte liégeois caramel
LUNDI 2 DECEMBRE	MARDI 3 DECEMBRE	JEUDI 5 DECEMBRE	VENDREDI 6 DECEMBRE
toast brie et rhubarbe salade poulet rôti jardiniere de légumes yaourt nature sucré	soupe de légumes tajine de veau semoule de couscous raisins fromage et fruit	 quiche aux fromages salade verte crumble aux pommes	macedoine et 1/2 œuf parmentier de poisson salade verte entremet vanille
LUNDI 9 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENDREDI 13 DECEMBRE
carottes rapées sauté de porc au cidre haricots vert et petits pois yaourt aromatisé citron	hachis parmentier salade verte fromage, compote biscuit	 salade aux fromages couscous végétarien légumes et semoule tarte feuilletée aux pommes	soupe de légumes lieu noir sauce champignons riz fromage et fruit
LUNDI 16 DECEMBRE	MARDI 17 DECEMBRE	JEUDI 19 DECEMBRE	VENDREDI 20 DECEMBRE
chou blanc et pommes sauté d'agneau miel et citron flageolets carottes riz au lait	<b>Repas de Noël</b> 	 toast au chèvre et miel salade lentilles aux légumes far aux pruneaux	soupe à l'oignon rapé et croutons lieu meunière julienne de légumes fromage blanc

Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons. La liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine et affichée dans le restaurant scolaire (M. DESBOIS) toutes nos viandes nobles (bœuf et veau) sont d'origines françaises et locale (Ploulec'h) l'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et légumes brut, du lait fermier etc.