

Menus du 07 novembre au 16 décembre 2022  
RESTAURANT SCOLAIRE DE

*Bourgneuf*

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local



Repas végétarien		Armistice	
lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Salade verte au maïs	Potage de légumes du chef	Carottes bio au jus d'agrumes	<b>Férialé</b>
Boulettes de boeuf	Sauce aux 3 fromages	Escalope milanaise du chef	
Riz IGP de Camargue sauce tomate	Pennes bio	Écrasé de potiron à la crème	
Tomme blanche	Mimolette	Emmental	
Poire HVE	Yaourt aux fruits	Cake marbré au chocolat du chef	

Repas végétarien			
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
Salade de quinoa local, maïs et ciboulette	Céleri rémoulade	Rillettes de porc & cornichons	Potage aux légumes
Sauté de porc sauce aux herbes	Bolognaise de lentilles bio	Boulettes de boeuf à l'orientale	Cassolette de la mer MSC
Purée de butternut au beurre	Penne bio	Carottes bio braisées	Riz IGP créole
Edam	Carré frais	Gouda	Brie
Fruit de saison HVE	Île flottante du chef	Cake aux fruits du chef	Fruit de saison bio

Repas végétarien			
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Mortadelle	Salade verte bio aux croustons	Potage poireaux	Salade de coquillettes bio aux olives
Aiguillettes de volaille à la crème de ciboulette	Quiche d'automne	Boeuf bourguignon	Filet de colin MSC sauce aneth
Tortis bio	Épinards et pommes de terre à la crème	Pommes de terre vapeur	Panais rôtis
Edam	Camembert	Cantal AOP	Petit moulé
Kiwi bio	Yaourt régional	Ciafouts du chef	Banane bio

Repas végétarien			
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
Potage de légumes verts bio	Carottes fromagères	Taboulé de choux-fleurs	Feuilleté saucisse façon hot-dog
Croque monsieur au chèvre et emmental du chef	Goulash de boeuf	Nuggets de volaille	Filet de lieu MSC sauce estragon
Salade verte bio	Torsades bio	Frites	Semoule bio
Saint Paulin	Vache qui rit	Tomme noire IGP	Petit moulé
Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé local	Flan au chocolat	Fruit de saison bio

Repas végétarien		<i>BURGER</i>	
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Carottes râpées bio vinaigrette	Bread roll croque monsieur façon pain perdu	<b>CHOU BLANC &amp; POMME</b>	Endives & noix
Jambalaya aux légumes (haricots rouges et légumes)	Sauté de veau aux champignons	<b>HAMBURGER</b>	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc
Riz pilaf de Camargue IGP	Purée de brocolis aux oignons	<b>FITES</b>	Petits pois et carottes
Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	<b>CRÈME ANGLAISE</b>	Camembert
Pomme HVE	Semoule au lait	<b>BROWNIE DU CHEF</b>	Fruit de saison HVE

Repas végétarien		<i>Repas de Noël</i>	
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Carottes bio râpées, vinaigrette aux épices	Salade verte bio fromagère	<b>Menu de Noël</b>	Bouillon vermicelles
Omelette aux fromages	Couscous au poulet		Poisson meunière MSC sauce tartare
Coquillettes bio	Aux légumes d'hiver & semoule bio		Coeur de blé bio
Brie	Edam		Cantal AOP
Fruit de saison HVE	Yaourt aux fruits		Compote de poires

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.