




















Restaurant scolaire des Ptiits Gourmets

- Produit local** 
- Repas végétarien** 
- Produit bio** 
- Pêche durable** 

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
	CAROTTES RAPEES LOCALES 	PATE DE CAMPAGNE		VELOUTE D'ENDIVES LOCALES 
	SALAD BAR	SALAD BAR		SALAD BAR
CORDON BLEU MAISON	MIJOTE DE BOEUF LOCAL SAUCE TOMATE 	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE		BOLOGNAISE BIO 
OU EMINCE DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 	OU OMELETTE BIO AU FROMAGE 	OU STEAK HACHE SAUCE POIVRE		OU MARMITE DU PECHEUR MSC 
OU GALETTE VEGETALE 	OU FALAFEL 	OU BOULETTES DE SOJA 	FERIE	OU BOLOGNAISE DE LEGUMES 
POMMES DE TERRE LOCALES 	SEMOULE BIO 	Frites		COQUILLETES
HARICOTS VERTS BIO 	JARDINIERE DE LEGUMES	ENDIVES LOCALES BRAISEES 		CAROTTES LOCALES 
FROMAGE AOP 				
CHOIX DE FRUITS DONT BANANE BIO 	ILE FLOTTANTE	YAOURT BIO 		TARTE AUX POMMES
	PAIN DE CAMPAGNE			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire des P'tits Gourmets

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien



Produit bio



Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	SALADE FROMAGERE	PECHE AU THON	CELERI LOCAL REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES LOCAUX
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR
ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	KEFTA DE LEGUMES	BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE	CARBONADE FLAMMANDE LOCALE	CREPINETTE DE PORC
OU POULET BASQUAISE		OU NUGGETS DE POULET	OU FILET DE POISSON PANE MSC	EMINCE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS
OU PANE FROMAGER		OU LASAGNES DE LEGUMES	OU OMELETTE BIO	OU EGRENE DE SOJA
POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	COEUR DE BLE	FRITES	RIZ BIO
GRATIN DE CHOUX FLEUR BIO	LEGUMES COUSCOUS	POEELE DE HARICOTS VERTS BIO	POEELE DE CAROTTES LOCALES	BROCOLIS
			FROMAGE AOP	
CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	FLAN NAPPE AU CAMEL	COMPOTE DE POIRE	CHOIX DE FRUITS DONT BANANE BIO	ECLAIR CHOCOLAT
			PAIN COMPLET	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire des P'tits Gourmets

Produit local



Pêche durable




















Repas végétarien



Produit bio



Le dicton de la semaine : Agissons, Réduisons nos déchets !

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
<p>COLESLAW LOCAL </p> <p>SALAD BAR</p>	<p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>SALAD BAR</p>	<p>MACEDOINE</p> <p>SALAD BAR</p>	<p>THON MIMOSA</p> <p>SALAD BAR</p>	<p>POIREAUX A LA VINAIGRETTE</p> <p>SALAD BAR</p>
<p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE</p> <p>OU AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE</p> <p>OU FILET DE MERLU AU CITRON MSC </p>	<p>CHEESTIFLETTE </p>	<p>BLANQUETTE DE VOLAILLE</p> <p>BEIGNET DE POISSON</p> <p>OU OMELETTE BASQUAISE </p>	<p>CHIPOLATAS GRILLEE</p> <p>OU STEAK DE FROMAGE </p> <p>OU OMELETTE BIO A LA CIBOULETTE </p>	<p>PECHE DU JOUR</p> <p>OU STEAK HACHE A LA NAPOLITAINE</p> <p>OU NUGGETS DE BLE </p>
<p>PATES BIO </p> <p>GRATIN DE POTIMARRON LOCAL </p>	<p>SALADE VERTE BIO </p>	<p>COQUILLETES BIO </p> <p>POEELE DE CHAMPIGNONS LOCAUX </p>	<p>LENTILLES AU JUS</p> <p>CAROTTES BIO LOCALES </p>	<p>RIZ BIO </p> <p>EPINARDS A LA CREME</p>
		<p>FROMAGE AOP </p>		
<p>COMPOTE DE POMME AU SPECULOOS</p>	<p>CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO </p>	<p>POMME LOCALE AU FOUR </p> <p>BAGUETTE</p>	<p>FROMAGE BLANC A LA CASSONADE</p>	<p>PATISSERIE</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire des P'tits Gourmets

- Produit local**  **Pêche durable** 
- Repas végétarien**  **Menu à thème** 
- Produit bio** 

Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait

BURGER PARTY

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
TABOULE	SALADE DE LEGUMES CROQUANTS	POTAGE AUX POIREAUX LOCAUX 	CAROTTES RAPEES AU CITRON	POP CORN SALE
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	
CHILI CON CARNE BIO 	FILET DE POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE MSC 	CARBONARA DE LEGUMES 	ROTI DE BOEUF AU JUS	BURGER PARTY
OMELETTE BIO 	OU LONGE DE PORC LOCALE BRAISEE 		OU CORDON BLEU	ET POTATOES
OU CHILI SIN CARNE 	OU EGRENE DE SOJA A LA NAPOLITAINE 		OU STEAK DE SOJA 	
RIZ BIO 	COEUR DE BLE	TORTIS BIO 	GRATIN DAUPHINOIS	
LEGUMES CHILI	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX 	JULIENNE DE LEGUMES	POEELE DE H BEURRES	
			FROMAGE AOP 	
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	GATEAU AU CHOCOLAT	CHOIX DE FRUITS DE SAISON DONT BANANE BIO 	FROMAGE BLANC A CUSTOMISER
			PAIN AUX NOIX	



Restaurant scolaire des P'tits Gourmets

- Produit local** 
- Repas végétarien** 
- Produit bio** 

Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

Fêtons les

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
SURIMI AU PAMPLEMOUSSE	CHARCUTERIE	ENDIVES A LA MIMOLETTE	WRAPP AU THON	CAROTTES RAPEES LOCALES 
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR
DAUBE DE VOLAILLE A LA CREME LOCALE 	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS OU L'ITALIENNE 	PIZZA AU JAMBON	PARMENTIER DE LEGUMES 	PECHE DU JOUR
OU BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE A L'ITALIENNE 	OU JAMBON BRAISE	OU PIZZA AU FROMAGE		OU POULET ROTI
OU BOULETTES DE SOJA 	OU OMELETTE BIO AU FROMAGE 	OU QUICHE DE LEGUMES 		OU FALAFEL 
COQUILLETES	POTATOES	SALADE VERTE BIO 		RIZ BIO FACON PILAF 
POEELE DE CHAMPIGNONS	CAROTTES BIO A LA CREME 		SALADE VERTE LOCALE 	LEGUMES RATATOUILLE
				FROMAGE AOP 
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CHOIX DE FRUITS DE SAISON ET LOCAUX 	COMPOTE DE POMME ET SPECULOOS	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	FLAN PATISSIER
				PAIN AUX 4 CEREALES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire des P'tits Gourmets

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien



Menu à thème

Produit bio



Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

REPAS DE NOEL

Fêtons les

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre	
SALADE COMPOSEE	CREPE AU FROMAGE	POTAGE DE LENTILLES CORAILS		CELERI REMOULADE	
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR		SALAD BAR	
STEAK HACHE SAUCE POIVRE	LASAGNES LEGUMES MOZZARELLA	BOULETTE DE BOEUF BIO		REPAS	SAUTE DE PORC LOCAL SAUCE SUPREME
OU NUGGETS DE BLE		OU MERGUEZ		DE NOEL	ROTI DE DINDE SAUCE PROVENCALE
MARMIETTE DU PECHEUR MSC		OU BOULETTES DE SOJA			OU GALETTE VEGETALE
POMMES DE TERRE FONDANTE		SEMOULE			PENNES BIO
PETITS POIS CAROTTES BIO	SALADE VERTE LOCALE BIO	LEGUMES COUSCOUS			EPINARDS A LA CREME
			FROMAGE AOP		
YAOURT AROMATISE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC AUX PEPITES DE CHOCOLAT	BUCHE DE NOEL	YAOURT BIO	
			PAIN DE CAMPAGNE		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

