



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Betteraves en salade <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Pizza de Provence	Carroussel de crudités <i>(Céleri, concombres, carottes)</i> <i>Vinaigrette miel colombo</i>	Salade de radis sauce basilic Recette Ducasse
Burger de veau aux oignons <i>Galette italienne</i>	Sauté de bœuf sauce bobotie <i>(Abricots, épice paëlla, raisin)</i> <i>Semoule émincé de tajine</i>	Omelette	Gratin de macaronis au jambon <i>Macaronis à la Romagnola</i>	Colin pané frais <i>Croq veggie fromage</i>
Courgettes saveur soleil	Semoule	Epinards à la crème	Macaronis au jambon <i>Macaronis à la Romagnola</i>	Carottes à l'ail
Petit suisse aux fruits	Camembert	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Carré frais
Clémentines	Liégeois à la vanille	Poire allongée	Pêche au sirop	Cake seigle aux poires
		Goûter Petit suisse aux fruits Madeleine		

LA LEGENDE

- Menu végétarien
- Label Verger Eco Responsable
- Label rouge
- Bleu blanc coeur
- Indication géographique protégée
- Race à viande
- Origine France
- Spécialité du chef
- Pêche durable
- Région ultra périphériques
- Agriculture biologique



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 06 au 10 décembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
BIO Chou rouge râpé <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>	Endives vinaigrette <i>Vinaigrette miel colombo</i>	 Crèmeux de betteraves	 Salade gourmande <i>(Boulgour, lentilles, surimi)</i> <i>Salade de penne au pesto</i>	BIO Carottes râpées <i>Vinaigrette à l'échalote</i>
 Gratin campagnard <i>(Pommes de terre, lentilles, curry, crème)</i>	 Emincé de volaille sauce basilic <i>Stick végétarien</i>	 Blanquette de veau <i>Riz émincé blanquette</i>	 Sauté de porc sauce forestière <i>Boulettes au pistou</i>	 Filet de hoki potiron curcuma Recette Ducasse <i>Semoule émincé au curry</i>
	BIO Haricots verts à l'ail	BIO Riz camarguais pilaf	BIO Chou-fleur	BIO Polenta
BIO Gouda	BIO Emmental	BIO Fromage blanc sucré	BIO Brie	BIO Fromy
BIO Compote pomme abricot	Tarte normande	BIO Pomme golden	BIO Banane	BIO Poire au sirop
		Goûter Jus de raisin Pain et croc'lait		

LA LEGENDE

LE JOUR DU Végé

Menu végétarien



Label Verger Eco Responsable



Label rouge



Bleu blanc coeur



Indication géographique protégée



Race à viande



Origine France



Spécialité du chef



Pêche durable



Région ultra périphériques



Agriculture biologique








CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

Joyeux NOËL



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Joyeux NOËL		VENREDI
 <p>Cake seigle lardons olives <i>Friand au fromage</i></p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette au miel</i></p>	<p>Betteraves en salade <i>Vinaigrette traditionnelle</i></p>	<p>Chou de la mer au saumon fumé <i>Chou de la mer au fromage frais</i></p>	<p>Pois chiche au cumin</p>	
<p>Poulet rôti <i>Galette indienne</i></p> 	 <p>Pennes à l'égréné de pois tomate et herbes</p>	 <p>Bœuf braisé <i>Nuggets de blé</i></p> 	 <p>Sauté de dinde sauce Noël <i>Emincé de pois sauce Noël</i></p> 	<p>Filet de limande meunière <i>croq veggio tomate</i></p> 	
<p>Brocolis béchamel</p>		<p>Légumes pot au feu</p>	<p>Pommes noisettes & Poêlée de Noël</p>	<p>Petit pois saveur jardin</p>	
<p>Edam</p>	<p>Camembert</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Bûche de Noël & Crème anglaise</p>	<p>Carré frais</p>	
<p>Poire allongée</p>	<p>Flan saveur vanille</p>	<p>Banane</p>	<p>Clémentine & Père Noël en chocolat</p>	<p>Pomme golden</p>	
		<p>Goûter Jus de raisin Pailloline</p>			

LA LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Label Verger Eco Responsable
-  Label rouge
-  Bleu blanc coeur
-  Indication géographique protégée
-  Race à viande
-  Origine France
-  Spécialité du chef
-  Pêche durable
-  Région ultra périphériques
-  Agriculture biologique