



## les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 07 au 11 novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<p>Œuf dur et mayonnaise</p>	<p>Chou chinois Vinaigrette moutarde</p>	<p>Céleri rémoulade Dés de Mimolette</p>	<p><b>*** Amuse-bouche : Cake poire noisette sarrasin ***</b> Velouté brocolis, poireaux, pommes de terre  et Emmenthal râpé</p>	
Plat protidique	<p>Couscous végétarien (boulettes au soja)</p>	<p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé</p>	<p>Poulet rôti   <b>*Omelette</b></p>	<p>Sauté de bœuf  BIO sauce provençale <b>*Haricots rouges</b></p>	<b>Férialé</b>
Sa garniture	<p>Semoule  et légumes couscous</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Ratatouille à la niçoise</p>	<p>Riz</p>	
Produits laitiers	<p> Camembert BIO</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré BIO </p>		
Desserts	<p>Fruit frais</p>		<p>Gâteau basque</p>	<p>Fruit frais</p>	
Goûters			<p>Pain, Fromage, Fruit frais</p>		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire














Cuisiné par nos équipes !



## les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 14 au 18 novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Betteraves</b>		Emincé d'endives Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Salade verte  aux pommes et oranges Dés de Mimolette	<b>*** Les pas pareilles***</b> <b>Tartinable :</b> <b>Rillettes de thon</b> 
Plat protidique	Raviolis et Emmenthal râpé <b>* Raviolis de légumes</b>	Chipolatas <b>*Emincé végétal</b>	Omelette   Sauce basquaise	Filet de lieu sauce armoricaïne 	Sauté de bœuf  BIO sauce paprika, persil <b>*Crousti fromage</b>
Sa garniture		Lentilles mijotées   (Lentilles  )	Haricots verts en persillade	Purée de potiron et pommes de terre	Pâtes Emmenthal râpé ( à part)
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque 	<b>Petit fromage frais sucré</b>		<b>Mimolette</b>
Desserts	 Fruit fais BIO	Fruit frais	Riz au lait	Cake à la cannelle 	Fruit
Goûters			Pain, chocolat tablette Yaourt		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire















Cuisiné par nos équipes !



## les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 21 au 25 novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Haricots verts et maïs		Salade verte  BIO, maïs et dés de Mimolette Vinaigrette au vinaigre de cidre	Carottes râpées 	Friand au fromage fondu
Plat protidique	Poulet rôti  *Dahl de lentilles	Fish burger  (Colin d'Alaska pané au riz soufflé)	 Sauté de bœuf charolais sauce dijonnaise (moutarde) *Bolognaise végétale	Farfalles chèvre et épinards  	Rôti de dinde   *Omelette
Sa garniture	Riz 	Purée de pommes de terre	Blé		Chou fleur
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Gouda 	Bûche lait de mélange	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature sucré
Desserts	Fruit frais	Fruit frais	Milkshake vanille	Purée de pommes et cassis indiv	 Fruit frais BIO
Goûters			Fruit Pain au lait Petit fromage frais sucré		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire















Cuisiné par nos équipes !



## les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 28 novembre au 02 décembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches	***Amuse-bouche : La brousse ***	Panais rémoulade aux pommes 	Mâche et betteraves	Emincé d'endives aux croustons et dés de Mimolette Vinaigrette à l'huile de noix
Plat protidique	Sauté de bœuf  BIO sauce olive *Emincé végétal	Nuggets de blé 	Hoki  sauce dieppoise (crustacés, tomate, crème fraîche)	Jambon blanc *Bolognaise végétale	Poulet   *Boulettes de sarrasin
Sa garniture	Haricots verts	Purée de courge butternut 	Riz 	 Coquillettes BIO Emmenthal râpé	Jardinière de légumes
Produits laitiers	Edam	Yaourt nature sucré	Fromage frais Fraidou		Saint Nectaire
Desserts	Fruit frais	Fruit frais	Ile flottante	Compote tous fruits allégée en sucre indiv	Moelleux à la fleur d'oranger   (Farine  )
Goûters			Pain chocolat tablette, lait vanille		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



CEUs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



Cuisiné par nos équipes !