



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

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

**Pêche du jour**

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

Repas végétarien

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Geoffroy	Théodore	Léon	Armistice 1918	Christian
<b>CAROTTES RAPEES LOCALES</b>	<b>SOUPE DE LEGUMES BIO</b>	PATE DE CAMPAGNE		<b>COLESLAW LOCAL</b>
<b>OU CELERI LOCAL</b>	<b>OU MACEDOINE BIO</b>	OU SAUCISSON SEC		OU SALADE COMPOSEE
OU SALADE AUX CROUTONS	<b>OU BETTERAVES ROUGES BIO</b>	OU POIREAUX A L'ECHALOTE		<b>OU ENDIVES LOCALES ET MIMOLETTE</b>
<b>EMINCE DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE</b>	<b>OMELETTES AUX FINES HERBES BIO</b>	AIGUINETTES DE VOLAILLE BBC SAUCE SUPREME		<b>PECHE DU JOUR</b>
			FERIE	
<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>RIZ BIO</b>	FRITES		<b>COQUILLETES BIO</b>
HARICOTS VERTS	<b>PETITS LEGUMES BIO</b>	<b>ENDIVES LOCALES BRAISEES</b>		<b>CAROTTES LOCALES</b>
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>		<b>FROMAGE AOP</b>
ILE FLOTTANTE	<b>FLAN CAMEL BIO</b>	YAOURT AUX FRUITS		TARTE AUX POMMES
OU CREME DESSERT PRALINE	<b>OU YAOURT BIO</b>	OU FROMAGE BLANC AU SPECULOOS		OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	<b>OU CHOIX DE FRUITS BIO</b>	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON		OU YAOURT AROMATISE

# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit local



Pêche du jour

Repas végétarien



Produit bio



Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid

Repas végétarien



Fétons les

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Albert	Marquerite	Elisabeth	Aude	Tanguy
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL BIO	CHOU-FLEUR LOCALE VINAIGRETTE	LAITUE A LA MIMOLETTE	CELERI LOCAL REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES LOCAUX
OU BETTERAVE BIO	OU AVOCAT AU CITRON	OU SALADE AU SURIMI	OU ENDIVES LOCALES AU BLEU	OU BETTERAVES ROUGES LOCALES
OU SALADE FROMAGERIE BIO	OU CAROTTES RAPEES LOCALES	OU VERRINE DU CHEF	OU SALADE COMPOSEE	OU SALADE DE HARICOTS VERTS
POULET BASQUAISE BIO	KEFTA DE LEGUMES	BOEUF LOCAL AUX EPICES LEGERES	PECHE DU JOUR SAUCE CIBOULETTE	SAUTE DE VOLAILLE AU CURRY BBC
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	SEMOULE BIO	RIZ BIO	PATES BIO	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA
POIREAUX BIO	LEGUMES COUSCOUS	POELEE DE LEGUMES LOCAUX	PETITS LEGUMES	BROCOLIS
FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
SALADE DE FRUITS FRAIS BIO	FLAN NAPPE AU CARAMEL	COMPOTE DE POMME MAISON	MOUSSE FRAMBOISE	CAKE AUX POMMES LOCALES MAISON
YAOURT AROMATISE BIO	OU LIEGEOIS VANILLE	OU FROMAGE BLANC AROMATISE	OU YAOURT NATURE SUCRE	OU FROMAGE BLANC AUX FRUITS
CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU SALADE DE FRUITS	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit local



Pêche du jour

Repas végétarien



Produit bio



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

Repas végétarien



Faisons les

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Cécile	Clément	Flora	Catherine	Delphine
<b>COLESLAW LOCAL</b>	POIREAUX VINAIGRETTE	PECHE AU THON	<b>SALADE COMPOSEE BIO</b>	FRIAND AU FROMAGE
<b>OU SALADE LOCALE AUX CROUTONS</b>	OU MACEDOINE DE LEGUMES	OU RILLETTE DE POISSON BLANC	<b>OU CELERI BIO</b>	OU PIZZA
OU VERRINE GOURMANDE	<b>OU POTAGE AUX LEGUMES LOCAUX</b>	OU SALADE DE PAMPLEMOUSSE ET CREVETTES	<b>OU VERRINE DU CHEF BIO</b>	OU CREPE AUX CHAMPIGNONS
NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	CHEESE'TIFLETTE	<b>CARBONADE FLAMANDE LOCALE</b>	<b>MIJOTE DE PORC BIO</b>	<b>PECHE DU JOUR</b>
<b>PATES BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	FRITES	<b>BOULGHOUR BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>
<b>CAROTTES LOCALES</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>BLANQUETTE DE LEGUMES BIO</b>	EPINARDS A LA CREME
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>
YAOURT VELOUTE	<b>YAOURT LOCAL DE LA FERME DES ANNEAUX</b>	FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE	<b>POMME BIO AU FOUR</b>	POIRE AU CHOCOLAT
OU TARTE AU CHOCOLAT	OU MOUSSE CITRON	OU GATEAU AU YAOURT MAISON	<b>PETITS SUISSES BIO</b>	OU RIZ AU LAIT
OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	<b>CHOIX DE FRUITS BIO</b>	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit local



Menu à thème

Repas végétarien



Pêche du jour

Produit bio



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

Repas végétarien



BURGER PARTY

Fétons les

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
Saturnin	André	Florence	Viviane	Avent
<b>TABOULE BIO</b>	POP CORN SALE	<b>POTAGE AUX POIREAUX LOCAUX</b>	<b>CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES</b>	<b>SALADE DE LEGUMES CROQUANTS LOCAUX</b>
<b>OU SALADE DE PATES BIO AU PESTO</b>	OU ASSIETTE DE CRUDITES	OU MACEDOINE	OU DEMI POMELOS	OU SALADE DE MAIS
<b>OU CELERI REMOULADE BIO</b>		<b>OU ENDIVE LOCALE MIMOLETTE</b>	OU VERRINE DU CHEF	<b>OU CAROTTES RAPEES LOCALES</b>
<b>CHILI SIN CARNE BIO</b>	BURGER PARTY	CARBONARA	<b>JAMBON LABEL ROUGE</b>	<b>PECHE DU JOUR</b>
<b>RIZ BIO</b>		<b>PATES BIO</b>	<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>BLE BIO</b>
<b>LEGUMES CHILI BIO</b>		<b>JULIENNE DE LEGUMES LOCAUX</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX LOCAUX</b>
<b>FROMAGE BIO</b>		<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>
<b>BANANE ROTIE BIO</b>		BROWNIE MAISON	ROULE A LA CONFITURE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<b>OU MOUSSE CHOCOLAT BIO</b>		OU YAOURT NATURE	OU ENTREMET PISTACHE	OU FLAN AU CHOCOLAT
<b>OU CHOIX DE FRUITS BIO</b>	FROMAGE BLANC A CUSTOMISER (COOKIES, CORN FLAKES,	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit local



Pêche du jour

Repas végétarien



Produit bio



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

Repas végétarien



Faisons Les

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Nicolas SURIMI AU PAMPLEMOUSSE OU SARDINE A LA TOMATE OU ABRICOT AU THON	Ambroise MORTADELLE OU PATE DE CAMPAGNE OU TERRINE DE LEGUME	Concepcion CAROTTES RAPEES OU ENDIVES A LA MIMOLETTE OU VERRINE DU CHEF	Pierre OEUF DUR SAUCE COCKTAIL OU DUO DE CHOUX LOCAUX MAYONNAISE OU BETTERAVE SAUCE AURORE	Romarc SALADE FROMAGERE BIO OU CELERI BIO OU CHOU BLANC MAYONNAISE BIO
DAUBE DE VOLAILLE BBC A LA CREME	PECHE DU JOUR	EMINCE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE	PARMENTIER DE LEGUMES	OMELETTE BIO
COQUILLETES BIO POELEE DE LEGUMES LOCAUX	SEMOULE TANDOORI BIO HARICOTS VERTS	BOULGOUR BIO LEGUMES AU CUMIN	PUREE BIO SALADE VERTE LOCALE	RIZ BIO CAROTTES VICHY BIO
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO
LIEGEOIS AU CHOCOLAT OU FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS EXOTIQUES OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	BEIGNET AU CHCOLAT OU YAOURT AROMATISE OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON ET LOCAUX	COMPOTE DE POMME ET SPECULOOS MAISON OU PANNA COTTA COULIS FRUITS ROUGE OU BANANE BIO AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CAMEL OU POMME LOCALE AU FOUR OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO OU YAOURT BIO OU CHOIX DE FRUITS BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit local



Menu à thème

Repas végétarien



Pêche du jour

Produit bio



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

Repas végétarien



REPAS DE NOEL

Fétons les

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Lucie	Odile	Ninon	Alice	Gaël
SALADE COMPOSEE	CREPE AU FROMAGE	<b>POTAGE DE LEGUMES LOCAUX</b>		<b>SALADE AUX CROUTONS BIO</b>
<b>OU CELERI LOCAL</b>	OU PIZZA	OU MACEDOINE		<b>OU TABOULE BIO</b>
<b>OU ENDIVES LOCALES AU BLEU</b>	OU FEUILLETE AU FROMAGE	OU DEMI POMELOS		<b>OU VERRINE DU CHEF BIO</b>
<b>LASAGNES AUX LEGUMES LOCAUX ET MOZZARELLA</b>	<b>PECHE DU JOUR</b>	<b>BOEUF BOURGUIGNON LOCAL</b>	REPAS	<b>QUENELLE BIO</b>
			DE NOEL	
<b>PATES BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES AU THYM</b>	<b>SEMOULE BIO</b>		<b>RIZ BIO</b>
<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	PETITS POIS CAROTTES	<b>CAROTTES GLACEES LOCALES</b>		<b>EPINARDS BIO</b>
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>		<b>FROMAGE BIO</b>
YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE	<b>YAOURT AROMATISE LOCAL DE LA FERME DES ANNEAUX</b>	BUCHE DE NOEL	<b>FROMAGE BLANC BIO</b>
OU PUDDING	OU GATEAU AU CHOCOLAT	OU CHOU A LA CREME MAISON		<b>OU GATEAU BIO</b>
OU CHOIX DE FRUITS	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON		<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

