



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local
- Produits labellisés
- Pêche durable
- Produit bio
- Repas végétarien
- Réalisé par le chef







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.





















lundi 07 novembre fêtons les Carine	mardi 08 novembre fêtons les Geoffroy	mercredi 09 novembre fêtons les Théodore	jeudi 10 novembre fêtons les Léon	vendredi 11 novembre fêtons les Armistice 1918
TABOULE DE CHOUX-FLEURS BIO	BETTERAVES ROUGES BIO	RILLETTE DE POISSON AUX LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE COCKTAIL	CAROTTES LOCALES AU JUS D'AGRUMES	<b>FERIE</b>
OU EFFILOCHE D'ENDIVES VINAIGRETTE BIO	OU CONOMBRES VINAIGRETTE		OU CELERI LOCAL REMOULDE	
OU VERRINE DU CHEF BIO				
OMELETTE AU FROMAGE BIO	PÊCHE DU JOUR	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	MIJOTE DE BOEUF BBC AUX OIGNONS ET CURRY	
PENNE BIO	RIZ	POMMES DE TERRE À LA BOULANGÈRE	BOULGHOUR	
HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	CHOU-FLEUR	POTIRON À LA CRÈME	
FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	
YAOURT BIO	POIRE HVE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINÉE	
OU FRUIT DE SAISON BIO	OU COMPOTE DE POMME ET COING		OU POIRE POCHÉE CRÈME ANGLAISE	
OU COMPOTES BIO				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.









## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 
- Produits labellisés** 
- Produit bio** 

lundi 14 novembre fêtons les Sidoine	mardi 15 novembre fêtons les Albert	mercredi 16 novembre fêtons les Marguerite	jeudi 17 novembre fêtons les Elisabeth	vendredi 18 novembre fêtons les Aude
PÊCHE AU THON	<b>ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE</b> 	<b>CHOU ROUGE LOCAL RÂPÉS AUX POMMES</b> 	<b>SALADE COQUILLETES BIO</b> 	POIREAUX VINAIGRETTE
OU RADIS ROSES AU BEURRE	OU SALADE DE MAIS		<b>OU CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE AU JUS DE POMME</b> 	OU BUTTERNUT RÂPÉ VINAIGRETTE
OU COLESLAW				
ÉMINCÉ DE POULET FAÇON TEX MEX	<b>CARBONNADE FLAMANDE LOCALE</b> 	CORDON BLEU DE DINDE	BOULETTES TOMATES BASILIC 	PÊCHE DU JOUR
<b>TORTIS BIO</b> 	FRITES	COEUR DE BLÉ	<b>SEMOULE BIO</b> 	PUREE DE PATATES DOUCES
BROCOLIS A LA CREME	<b>SALADE VERTE LOCALE</b> 	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX</b> 	<b>ET LÉGUMES COUSCOUS BIO</b> 	<b>CAROTTES LOCALES</b> 
<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	<b>YAOURT LOCAL</b> 	SMOOTHIE HIVERNAL	<b>BANANE BIO</b> 	PÂTISSERIE
OU FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	OU SALADE DE FRUITS FRAIS		OU LIEGEOIS AU CHOCOLAT	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON
<b>OU FLAN DU CHEF</b> 				




















Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 



Repas à thème  
"Le Royaume-Uni"

lundi 21 novembre fêtons les Prés. Marie	mardi 22 novembre fêtons les Cécile	mercredi 23 novembre fêtons les Clément	jeudi 24 novembre fêtons les Flora	vendredi 25 novembre fêtons les Catherine
<b>SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS</b> 	PAMPLEMOUSSE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	COLESLAW PURPLE	TOAST AU MAROILLES
<b>OU CAROTTES RAPEES BIO</b> 	OU PÂTE DE CAMPAGNE ET TOAST			OU FEUILLETE HOT DOG
<b>OU BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b> 				
JAMBALAYA AUX LÉGUMES, HARICOTS ROUGES 	NORMANDIN DE VEAU	POULET ROTI	<b>FISH AND CHIPS DE COLIN MSC DU CHEF</b>  	SAUTÉ DE BOEUF AUX ÉPICES LÉGÈRES
<b>RIZ BIO</b> 	<b>TORTIS BIO</b> 	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	FRITES	<b>SEMOULE BIO</b> 
<b>HARICOTS ROUGES BIO</b> 	BROCOLIS AUX OIGNONS		SALADE VERTE	CAROTTES BRAISEES
<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 
<b>POIRE BIO AU CHOCOLAT</b> 	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	PÂTISSERIE	<b>FRUIT DE SAISON HVE</b> 
<b>OU YAOURT NATURE SUCRE BIO</b> 	OU CREME CARAMEL			OU VELOUTÉ AUX FRUITS
<b>OU COMPOTES BIO</b> 				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

75g

COMPTER

PÊSER

PRÉPARER



















SAVOURER

Bon appétit!



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local 
- Pêche durable 
- Repas végétarien 
- Produits labellisés 
- Produit bio 


















lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
fêtons les Jacq. De la M.	fêtons les Saturnin	fêtons les André	fêtons les Florence	fêtons les Viviane
<b>SALADE DE RIZ IGP, MAÏS ET CIBOULETTE</b> 	<b>CHOUX BLANC AU CURRY BIO</b> 	PERLES DE PÂTES	SAUCISSON SEC, CORNICHONS	POTAGE AUX LÉGUMES
<b>OU ENTREE DU CHEF</b> 	<b>OU CAROTTES RAPEES BIO</b> 		OU MORTADELLE	
OU SALADE D'ENDIVES A LA MIMOLETTE				
ROTI DE DINDE	<b>BOLOGNAISE DU CHEF AUX LEGUMES BIO</b> 	HACHIS PARMENTIER	ROTI DE PORC A ANANAS	PECHE DU JOUR
POMMES DE TERRE GRENAILLE	<b>PENNE BIO</b> 		<b>RIZ IGP CRÉOLE</b> 	COEUR DE BLÉ
POIREAUX À LA CRÈME	<b>PETIT LÉGUMES BIO</b> 	<b>SALADE VERTE LOCALE</b> 	CAROTTES	EPINARDS A LA CREME
<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 
<b>FRUIT DE SAISON HVE</b> 	<b>FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOOS</b> 	VELOUTE	ILE FLOTTANTE AU CARMEL	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU LIÉGEOIS VANILLE	<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b> 		OU YAOURT NATURE SUCRE	<b>OU CAKE AUX FRUITS DU CHEF</b> 
OU PETIT SUISSE				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
fêtons les Gérald	fêtons les Nicolas	fêtons les Ambroise	fêtons les Conception	fêtons les Pierre
HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES	SALADE AUX CROUTONS	OEUF MIMOSA	TABOULÉ BIO 	FEUILLETÉ SAUCISSE FAÇON HOT DOG
<b>OU MÂCHE AUX DÈS DE POIRES HVE</b> 	OU SARDINE A LA TOMATE		<b>OU PAMPLEMOUSSE BIO</b> 	OU FRIAND AU FROMAGE
OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE				
SAUCISSE DE TOULOUSE	PECHE DU JOUR	<b>ROTI DE PORC LOCAL AU MIEL ET MOUTARDE</b> 	<b>CARBONARA DE LÉGUMES BIO</b> 	AIGUILLETES DE POULET A LA CREME DE CIBOULETTE
<b>RIZ IGP PILLAF</b> 	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b> 	BOULGHOUR	<b>PENNE BIO</b> 	SEMOULE
PETITS LEGUMES	<b>SALADE VERTE LOCALE</b> 	GRATIN DE LEGUMES		POEELE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES
<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROAMGE AOP</b> 
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	<b>YAOURT LOCAL</b> 	COMPOTE DE FRUITS	<b>CREME DESSERT CAMEL BIO</b> 	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON		<b>OU FRUIT DE SAISON HVE BIO</b> 	OU SALADE DE FRUITS
OU VELOUTÉ				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

COMPTER

75g

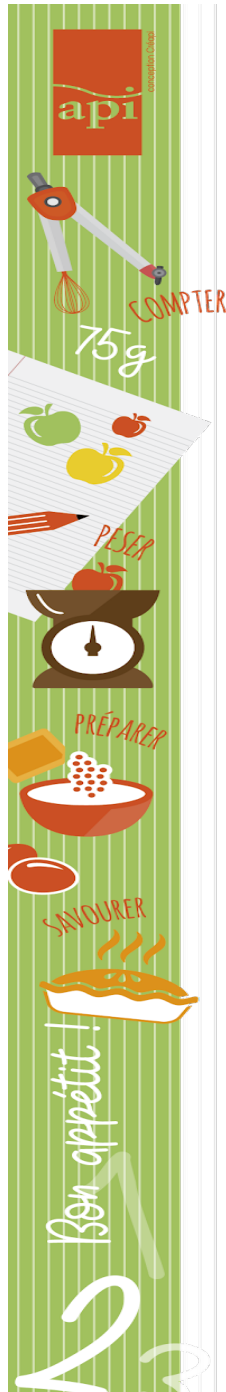
PESER

PRÉPARER

SAVOUER

Bon appétit!

2



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local
- Produits labellisés
- Pêche durable
- Produit bio
- Repas végétarien
- Réalisé par le chef



Repas à thème  
"Fêtons Noël"

lundi 12 décembre fêtons les Jean	mardi 13 décembre fêtons les Lucie	mercredi 14 décembre fêtons les Odile	jeudi 15 décembre fêtons les Ninon	vendredi 16 décembre fêtons les Alice
<b>POTAGE AUX LEGUMES BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE</b>  OU SALAMI ET CORNICHONS	<b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</b>	PATE EN CROUTE	CREPE AU FROMAGE  OU CREPE AUX CHAMIGNONS
<b>OMELETTE BIO</b>	COUSCOUS AU POULET AUX LÉGUMES D'HIVER	JAMBON BRAISE	ROTI DINDE AU MARON	PÊCHE DU JOUR
<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	POMMES DE TERRE BOULANGÈRES	POMMES DE TERRE ROSTIES	TORTIS
<b>CÉLERI BIO RÔTI</b>	LÉGUMES COUSCOUS	<b>CHAMIGNONS BIO</b>	FAGOT HARICOTS VERTS	CAROTTES BRAISEES
<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	DUO DE FROMAGES	<b>FROMAGE AOP</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON HVE</b>	BÛCHE DE NOEL	PETIT SUISSE AUX FRUITS
<b>OU FROMAGE BLANC BIO</b>	<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b>			<b>OU FRUIT DE SAISON HVE</b>
<b>OU FLAN BIO</b>				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.