



Menus du 3 novembre au 16 décembre 2016

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON



La Chronique Culinaire



En Novembre
Le roulé de sarrasin au bœuf

En Décembre
La bouchée de citron meringuée



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le blog de la Mairie :



REPAS BIO

jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
FRIAND FROMAGER	CAROTTES BIO RAPEES AU CUMIN
NORMANDIN DE VEAU A LA CREME	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO BECHAMEL
HARICOTS VERTS	ET A LA DINDE
COMPOTE	CAROTTES BIO RAPEES AU CUMIN (AVEC PAIN BIO LOCAL)

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
SALADE DE RIZ A L EMMENTAL	ROULE DE SARRAZIN	DUO DE CHOUX BIO VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES	TOURIN A LA TOMATE
EMINCE DE POULET A L'ESTRAGON - FRAIS ORIGINE FRANCE	CHIPOLATAS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	CALAMARS A LA ROMAINE	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS VBF)
CAROTTES PERSILLEES	LENTILLES	POMMES SAUTEES	RIZ PILAF	GRATIN DE CHOU-FLEUR
FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FLAN AU CITRON	FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT

REPAS DES ENFANTS

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
POTAGE DE LEGUMES BIO (FRAIS)	SALADE AU FROMAGE	VELOUTE DE CAROTTES	CELERI/CAROTTES FRAIS VINAIGRETTE ET FROMAGE	
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU SOJA	TARTE FROMAGERE	MAREE DU JOUR	
MACARONIS	SEMOULE	HARICOTS VERTS	CAROTTES BIO (FRAIS) MIEL, CURCUMA ET POMMES DE TERRE	
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
SOUPE A LA TOMATE		RILLETES DE PORC ET CORNICION	POTAGE DE LEGUMES AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES
SAUTE DE VEAU A LA CREME - FRAIS VBF		DAUBE DE BŒUF (FRAIS VBF)	ROTI DE PORC A L'ESTRAGON	MAREE DU JOUR
PETITS POIS EXTRA FINS (FRAIS)		CAROTTES VICHY BIO	POEELE MERIDIONALE	TORTIS
BOUCHEE CITRON MEURINGUEE		FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
SALADE VERTE BIO AUX POMMES FRUIT ET FROMAGE RAPE	RILLETTE DE SARDINES	BETTERAVE AU CHEVRE	SALADE COMPOSEE (HARICOTS VERTS, TOMATE, OLIVES)	SOUPE TOMATE
JAMBON BRAISE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PILONS DE POULETS AUX HERBES - FRAIS ORIGINE FRANCE	STEAK HACHE DE VEAU	POISSON DU JOUR (FRAIS)	SAUTE D'AGNEAU FACON TAJINE (FRAIS)
PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE EXTRA FINS	PÂTES	BROCOLIS A LA BECHAMEL	SEMOULE BIO
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
SALADE COLESLAW	SOUPE A LA TOMATE	FRIAND AU FROMAGE	MOUSSE DE CANARD ET TOAST SUR SON LIT DE SALADE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AU FROMAGE
BLANQUETTE DE DINDE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR	SAUTE DE PORC AU MIEL (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE BŒUF A LA FORESTIERE	RAVIOLIS DE BŒUF
CAROTTES VICHY (FRAIS)	RIZ	POELE DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS	POMMES NOISETTES	GRATINES
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON	SAINT PAULIN	COMPOTE DE FRUITS
			BUCHE DE NOEL	

REPAS BASQUE

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
POTAGE DE LEGUMES (MAISON)	ŒUF MIMOSA	CAROTTES BIO RAPEES		SALADE MIXTE ET DES DE FROMAGE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	SAUTE DE VEAU A LA NORMANDE (FRAIS VBF)	POULET ROTI		POISSON MEUNIERE
FRUIT DE SAISON BIO	HARICOTS VERTS BIO EXTRA FINS	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON		PRINTANIERE DE LEGUMES
	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON		YAOURT SUCRE



Repas de Noël

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Commission Restaurant le Mardi 06 décembre 2016 à 17h00

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.