

Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

MATERNELLE

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
 * Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge
 La viande de porc est Bleu Blanc Cœur et locale
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux



dessert maison



Nouveauté du mois



Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

Menus validés en commission restauration du 20 septembre 2018

lundi 26 novembre
Delphine

SALADE AUX LARDONS

CORDON BLEU

LENTILLES PAYSANNES

CAROTTES PERSILLEES

CHANTENEIGE

VERRINE DE POTIRON AU CARAMBAK

mardi 27 novembre
Séverin

SOUPE DE LEGUMES BIO

MERGUEZ BIO

PATES BIO

EPINARDS BIO

FROMAGE BIO

FRUIT DE SAISON BIO

mercredi 28 novembre
Jacq. De la M.

PIZZA MARGARITA

SAUTE DE VEAU

SEMOULE

CHAMPIGNONS SAUTES

BRIE

ILE FLOTTANTE

jeudi 29 novembre
Saturnin

SALADE AVOCAT CLEMENTINE
CREVETTES

ESCALOPE DE PORC POEELE VPF

PUREE

BROCOLIS PERSILLES

EMMENTAL

GATEAU ANNIVERSAIRE

vendredi 30 novembre
André

ŒUF DUR MAYONNAISE

POISSON FRAIS DU JOUR

RIZ PILAFF

NAVETS BRAISES

CANTADOU

FRUIT DE SAISON

lundi 03 décembre
Avent

EMINCE DE CHOU-ROUGE

STEAK DE VEAU HACHE

CAROTTES PERSILLEES

HARICOTS BLANCS A LA TOMATE

GOUDA

YAOURT SUCRE

YAOURT AUX FRUITS

mardi 04 décembre
Barbara

FRIAND AU FROMAGE

POISSON FRAIS DU JOUR

PUREE DE CELERI

POMMES VAPEUR

FROMAGE BLANC

FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON

mercredi 05 décembre
Gérald

ENDIVES AUX CROUTONS

SAUCISSE DE TOULOUSE
ARTISANALE ET LOCALE

PRINTANIERE

DE LEGUMES

SAINT PAULIN

COMPOTE DE FRUITS

POIRES AU SIROP

jeudi 06 décembre
Nicolas

CAROTTES RAPEES VINAGRETTE

SAUTE DE DINDE AU CURRY

GRATIN DE CHOU-FLEUR

SEMOULE

PETITS SUISSES

QUATRE QUARTS MAISON

TARTE AUX ABRICOTS

vendredi 07 décembre
Ambroise

VELOUTE DE CHOU FLEURS BIO

STEAK HACHE BIO

HARICOTS VERTS BIO

COQUILLETES BIO

CAMEMBERT BIO

FRUIT DE SAISON BIO

FRUIT DE SAISON BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.



Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

MATERNELLE

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
 * Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge
 La viande de porc est Bleu Blanc Cœur et locale
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux



dessert maison



Nouveauté du mois



Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

Menus validés en commission restauration du 20 septembre 2018

lundi 10 décembre Romaric	mardi 11 décembre Daniel	mercredi 12 décembre Jean	jeudi 13 décembre Lucie	vendredi 14 décembre Odile
TABOULE	ENDIVES BIO 	SALADE COMPOSEE	VELOUTE DE POIREAUX	SALADE COMPOSEE
ROTI DE DINDE AU JUS	BOURGUIGNON BIO	MEUNIERE AVEC CITRON	PIZZA DU CHEF	MOULES MARINIÈRES 
MACARONI	RIZ BIO	BLE A LA TOMATE	SALADE VERTE	Frites
BROCOLIS AU JUS	CAROTTES BIO	EPINARDS A LA CREME		HARICOTS PLATS
TOME BLANCHE	YAOURT NATURE BIO	BUCHETTE DE CHEVRE	CHANTENEIGE	 CANTAL AOC
KAKI 	COMPOTE DE FRAISE BIO	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT MAISON 
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 17 décembre Gaël	mardi 18 décembre Gatien	mercredi 19 décembre Urbain	jeudi 20 décembre Zéphyrin	vendredi 21 décembre Pierre
SALADE DE QUINOA	CAROTTES RAPEES	SAUCISSON SEC CORNICHONS	SALADE COMPOSEE	REPAS
CHILI SIN CARNE	SAUTE DE DINDE AU CUMIN	EMINCE DE BŒUF RAV	CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON	DE
	GRATIN DE CHOUX FLEURS	CHOU VERT BRAISE	FONDUE DE POIREAUX	NOEL 
YAOURT AUX FRUITS	BOULGOUR	PUREE DE PATATE DOUCE	FARFALLES	
FRUIT DE SAISON	EDAM 	BLEU	TOME BLANCHE	
	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	PECHES AU SIROP	FRUIT DE SAISON	 et pain aux figes

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.



Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

MATERNELLE

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
 * Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge
 La viande de porc est Bleu Blanc Cœur et locale
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux



dessert maison



Repas Bio



Nouveauté du mois



Fromage AOC ou AOP

Menus validés en commission restauration du 20 septembre 2018

lundi 07 janvier Raymond	mardi 08 janvier Lucien	mercredi 09 janvier Alice	jeudi 10 janvier Guillaume	vendredi 11 janvier Paulin
SURIMI MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	POTAGE DE LEGUMES	BATAVIA ET ŒUFS
STEAK HACHE DE BŒUF VBF	ROTI DE PORC VPF AU JUS	SAUMONETTE A L'OSEILLE	JAMBON D'AUCH BRAISE VPF	BEIGNETS DE VOLAILLE
FRITES	BOULGOUR	RIZ PILAFF	PUREE DE POMME DE TERRE	FARFALLES BEURRE
HARICOTS VERTS PERSILLES	CHOUX DE BRUXELLES	EPINARDS BECHAMEL	ET CAROTTES	PETITS POIS AU JUS
BRIE	CANTADOU	EMMENTAL	BLEU D'Auvergne	TARTARE
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	YAOURT FERMIER	GALETTE FRANGIPANE
	.. et pain complet...		SAVOIE	
lundi 14 janvier Nina	mardi 15 janvier Rémi	mercredi 16 janvier Marcel	jeudi 17 janvier Roseline	vendredi 18 janvier Prisca
ENDIVES BIO ET CROUTONS	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE POTIRON	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SECS
SAUTE DE PORC BIO AU CURCUMA	PILON DE POULET DU GERS LR ROTI	BLANQUETTE DE VEAU	TARTIFLETTE AU REBLOCHON MAISON	MACARONIS
HARICOTS VERTS BIO	POELEE MERIDIONNALE	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	A LA SAUCE BOLOGNAISE VBF
SEMOULE BIO	POMME NOISETTE	RIZ PILAFF	YAOURT NATURE	GRATIN DE BROCOLIS
FROMAGE BIO	EMMENTAL	TARTARE	ROULE A LA MYRTILLE	TOME GRISE
COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Conception CréApi

LA TEAM E

