

# Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

## PRIMAIRES

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

DEMI-PAMPLEMOUSSE

CORDON BLEU

LENTILLES PAYSANNES

CAROTTES PERSILLEES

CHANTENEIGE

VERRINE DE POTIRON AU CARAMBAK

LIEGEOIS VANILLE CARAMEL

mardi 27 novembre  
Séverin

SOUPE DE LEGUMES BIO

CHOU-BLANC BIO

MERGUEZ BIO

PATES BIO

EPINARDS BIO

FROMAGE BIO

FRUIT DE SAISON BIO

FRUIT DE SAISON BIO

mercredi 28 novembre  
Jacq. De la M.

PIZZA MARGARITA

TARTE AU FROMAGE

SAUTE DE VEAU

SEMOULE

CHAMPIGNONS SAUTES

BRIE

ILE FLOTTANTE

CREME DESSERT CHOCOLAT

jeudi 29 novembre  
Saturnin

SALADE AVOCAT CLEMENTINE  
CREVETTES  
CELERI RAVE FRAIS EN  
MAYONNAISE

ESCALOPE DE PORC POELEE VPF

PUREE

BROCOLIS PERSILLES

EMMENTAL

GATEAU ANNIVERSAIRE

CHOU VANILLE

vendredi 30 novembre  
André

ŒUF DUR MAYONNAISE

SAUCISSON A L'AIL

POISSON FRAIS DU JOUR

RIZ PILAFF

NAVETS BRAISES

CANTADOU

FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON

lundi 03 décembre  
Avent

EMINCE DE CHOU-ROUGE

LAITUE MIMOSA

STEAK DE VEAU HACHE

CAROTTES PERSILLEES

HARICOTS BLANCS A LA TOMATE

GOUDA

YAOURT SUCRE

YAOURT AUX FRUITS

mardi 04 décembre  
Barbara

FRIAND AU FROMAGE

PIZZA

POISSON FRAIS DU JOUR

PUREE DE CELERI

POMMES VAPEUR

FROMAGE BLANC

FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON

mercredi 05 décembre  
Gérald

ENDIVES AUX CROUTONS

SALADE COMPOSEE

SAUCISSE DE TOULOUSE  
ARTISANALE ET LOCALE

PRINTANIERE

DE LEGUMES

SAINT PAULIN

COMPOTE DE FRUITS

POIRES AU SIROP

jeudi 06 décembre  
Nicolas

CAROTTES RAPEES VINAGRETTE

FRISEE AU THON

SAUTE DE DINDE AU CURRY

GRATIN DE CHOU-FLEUR

SEMOULE

PETITS SUISSES

QUATRE QUARTS MAISON

TARTE AUX ABRICOTS

vendredi 07 décembre  
Ambroise

VELOUTE DE CHOUX FLEURS BIO

BETTERAVES 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

## PRIMAIRES

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
SALADE PIEMONTAISE	SALADE VERTE BIO	SALADE COLESLAW	CELERI RAVE MAYONAISE	EMINCE DE CHOU ROUGE
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	CHANTENEIGE	HARICOTS PLATS
TOME BLANCHE	YAOURT NATURE BIO	BUCHETTE DE CHEVRE	FRUIT DE SAISON	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
SALADE DE BLE	DEMI PAMPLEMOUSSE	SAUCISSON A L'AIL	ENDIVES VINAIGRETTE	
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	
FRUIT DE SAISON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE 	PECHES AU SIROP	FRUIT DE SAISON	
		COMPOTE DE FRUITS	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

## PRIMAIRES

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 CŒFS
SARDINES A L'HUILE	RADIS BEURRE	SALADE DE COQUILLETES	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE
<b>STEAK HACHE DE BŒUF VBF</b>	<b>ROTI DE PORC VPF AU JUS</b>	SAUMONETTE A L'OSEILLE	<b>JAMBON D'AUCH BRAISE VPF</b>	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	<b>GALETTE FRANGIPANE</b>
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	<b>BRIOCHE DES ROIS</b>



et pain complet...

SAVOIE

lundi 14 janvier Nina	mardi 15 janvier Rémi	mercredi 16 janvier Marcel	jeudi 17 janvier Roseline	vendredi 18 janvier Prisca
<b>ENDIVES BIO ET CROUTONS</b>	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE POTIRON	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SECS
<b>CAROTTES RAPEES BIO</b>	POIREAUX MIMOSA	CREPE AUX CHAMPIGNONS	SOUPE A L'OIGNON	SALADE D'AVOCAT
<b>SAUTE DE PORC BIO AU CURCUMA</b>	<b>PILON DE POULET DU GERS LR ROTI</b>	<b>BLANQUETTE DE VEAU</b>	<b>TARTIFLETTE AU REBLOCHON MAISON</b>	MACARONIS
<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	POELEE MERIDIONNALE	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	<b>A LA SAUCE BOLOGNAISE VBF</b>
<b>SEMOULE BIO</b>	POMME NOISETTE	RIZ PILAFF	YAOURT NATURE	GRATIN DE BROCOLIS
<b>FROMAGE BIO</b>	EMMENTAL	TARTARE	ROULE A LA MYRTILLE	TOME GRISE
<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
<b>POMME AU FOUR BIO</b>	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON

et pain aux céréales

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

