

# Restaurant scolaire de Restigné



MENUS DU 26 NOVEMBRE AU 7 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 26 au 30 novembre	<b>Entrée</b>	Boulgour citronné	Journée "Gourmande" Soupe de potiron, carottes et orange		Salade chinoise *
	<b>Plat protidique</b>	Colombo de porc Roi Rose de Touraine	Poulet laqué	Steak haché sauce échalote	Endives aux lardons
	<b>Accompagnement</b>	Petits pois	Riz	Chou fleur persillé	Sauté de bœuf au pain d'épices
	<b>Produit laitier</b>	Camembert BIO	Fromage fondu	Saint nectaire	Poêlée de légumes
	<b>Dessert</b>	Ananas frais	Clémentines	Crème pâtissière au chocolat et son biscuit	Bûche mélange
Du 3 au 7 décembre	<b>Entrée</b>	Velouté de lentilles	Champignons à la crème	Chou blanc au paprika	Salade Olympe *
	<b>Plat protidique</b>	Blanquette de veau à l'ancienne	Filet de colin à la provençale	Pique Nique	Pizza au fromage
	<b>Accompagnement</b>	Haricots beurre	Semoule		à la florentine
	<b>Produit laitier</b>	Fromage à tartiner	Tomme blanche		Coulommier
	<b>Dessert</b>	Banane	Pomme BIO dorée au four		Semoule au lait vanillée

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

**Composition des salades :**

- \* salade paysanne : œuf, lardons, pommes de terre
- \* Salade chinoise : salade, soja, carottes
- \* Salade Olympe : salade, féta, olives noires

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



# Restaurant scolaire de Restigné

MENUS DU 10 AU 21 DÉCEMBRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 10 au 14 décembre	<b>Entrée</b>	Céleri râpé sauce yaourt au citron	<i>Journée "Santé"</i> Carottes râpées, clémentines et coriandre	Assiette de crudités fromagère	Terrine de campagne et son cornichon	Velouté de pois cassés
	<b>Plat protidique</b>	Poulet à la forestière	Clafoutis brocolis et bacon	Saucisse aux	Parmentier de poisson	Bœuf bourguignon
	<b>Accompagnement</b>	Riz BIO Pilaf	Plat complet	Lentilles	Plat complet	Embeurrée de chou vert
	<b>Produit laitier</b>	Mimolette	Tomme grise	Bûche mélange	Fromage à tartiner	Saint Paulin
	<b>Dessert</b>	Petits suisses aux fruits	Brownies chocolat et betterave	Œuf au lait	Orange BIO	Assortiment de fruits
Du 17 au 21 décembre	<b>Entrée</b>	Pommes de terre strasbourgeoise *	Salade de laitue et céleri branche au cumin	Buffet de Noël	Repas de Noël	Potage de légumes *
	<b>Plat protidique</b>	Sauté de porc Roi Rose de Touraine	Bœuf sauté à l'échalote		Omelette aux pommes de terre	
	<b>Accompagnement</b>	Haricots plats	Carottes vichy		Plat complet	
	<b>Produit laitier</b>	Bûche du Pilat	Emmental		Plateau de fromages	
	<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Entremets chocolat au lait BIO et son biscuit		Corbeille de fruits	

Les repas sont fabriqués sur place.

**Composition des salades :**

\* Pommes de terre strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse, cornichon

\* Salade méli mélo : laitue iceberg, radis noir,

\* Potage de légumes : dont un légume BIO

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

BON APPETIT !