

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST HILAIRE LA PALUD

Menus du 2 novembre au 18 décembre 2020



LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
BROCOLIS VINAIGRETTE	POTAGE*	SALADE AUX NOIX *	SALADE DE BLE
ROTI DE PORC AUX HERBES(VF)(F)	BLANC DE VOLAILLE SCE SUPREME(VBF)(F)	GALETTE VEGETALE	POISSON BEURRE BLANC MSC
PATES	LEGUMES DE SAISON*	FLAGEOLETS	CAROTTES
EMMENTAL	YAOURT	CHEVRE	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON*	BANANE AU COULIS*	FRUIT DE SAISON*	CREME CHOCOLAT MAISON

LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 1 DECEMBRE	JEUDI 3 DECEMBRE	VENDREDI 4 DECEMBRE
CHOU CRU VINAIGRETTE	ENDIVES AUX POMMES*	POTAGE*	SALADE AU FROMAGE
CHIPOLATAS GRILLEES*(VF)(F)	CLAFOUTIS DE	BŒUF BOURGUIGNON(VBF)(F)	POISSON A LA MAROCAINE MSC
PUREE MAISON	PETITS POIS	CAROTTES *	SEMOULE
YAOURT	CAMEMBERT	GOUDA	CHEVRE
FRUIT DE SAISON*	FLAN CAMEL	GATEAU CITRON MAISON	FRUIT DE SAISON*

LUNDI 9 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
CELERI RAPE	POTAGE PAYSAN ET CROUTONS DE PAIN*	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE*	MOUSSE DE FOIE/ TOASTS
PATES BOLOGNAISE	ŒUFS DURS BECHAMEL	SAUCISSE AU JUS (VF)(F)	FILET DE POISSON SCE CREVETTES
FROMAGE BLANC	CHOU FLEUR	LENTILLES CUISEES	HARICOTS VERTS
FRUIT DE SAISON*	FROMAGE LOCAL	VACHE QUI RIT	COULOMMIERS
	POIRE CUITE CHOCOLAT*	CREME VANILLE MAISON	FRUIT DE SAISON*

LUNDI 7 DECEMBRE	MARDI 8 DECEMBRE	JEUDI 10 DECEMBRE	VENDREDI 11 DECEMBRE
SALADE DE LENTILLES	SALADE AU MAIS*	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE*	POTAGE*
ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY(VF)(F)	GRATIN DE PATES ET LEGUMES	BLANQUETTE DE VEAU(VBF)(F)	POISSON DU MARCHE SCE CITRON MSC
PUREE DE POTIRON*	PETITS SUISSES	RIZ	HARICOTS VERTS
COULOMMIERS	FRUIT DE SAISON*	EMMENTAL	VACHE QUI RIT
FROMAGE BLANC AU MIEL		FRUIT DE SAISON*	GATEAU AUX FRUITS MAISON

CHINE

NOEL

LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE
BETTERAVES ROUGES A L'AIL *	POTAGE*	NEMS	SALADE MIMOSA
RISOTTO AUX CAROTTES ET QUINOA	HACHIS PARMENTIER	EMINCE DE PORC A L'ASIATIQUE(VF)(F)	PATES AU SAUMON ET ANETH
YAOURT	SALADE*	POEELEE ASIATIQUE	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON*	EDAM	ST PAULIN	FRUIT DE SAISON*
	COMPOTE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	

LUNDI 14 DECEMBRE	MARDI 15 DECEMBRE	JEUDI 17 DECEMBRE	VENDREDI 18 DECEMBRE
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CAKE SALE	SALADE DE RIZ	TOAST CHEVRE MIEL
MIJOTE DE PORC	BOULES AU BŒUF SCE TOMATE	ŒUFS DURS FLORENTINE	BLANC DE VOLAILLE SCE FORESTIERE
PATES	PANAIS	EPINARDS	GRATIN DAUPHINOIS
CAMEMBERT	CARRE FRAIS	FROMAGE BLANC	SALADE*
FRUIT DE SAISON*	YAOURT FRUITE	FRUIT DE SAISON*	BUCHE DE NOEL

LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
CHOU FLEUR VINAIGRETTE	POTAGE*	SALADE DE MACHE AU GOUDA*	PIZZA MAISON
POULET AU JUS(VF)(F)	SAUTE DE PORC AU MIEL(VF)(F)	GRATIN VEGE DE CAROTTES ET	POISSON SAUCE AIGRE DOUCE
FRITES	HARICOTS VERTS	POIS CASSES	EPINARDS
FROMAGE LOCAL	EMMENTAL	CARRE FRAIS	PETITS SUISSES
FRUIT DE SAISON*	CREME CATALANE MAISON/ BISCUIT	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON*

Les produits locaux

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place
Les produits frais, bio sont favorisés.

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