

# Menus du 08 novembre au 31 décembre 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ST PATHUS

Légende :



**Viande française**



**Produit cuisiné**



**Produit BIO**



**Produit local**

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre	lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
<b>Repas d'automne</b> Salade verte BIO vinaigrette aux agrumes Emincé de filet de poulet au miel et marron Filet de lieu sauce crème Purée de potiron et pommes de terre Petit moulé ail et fines herbes Beignet aux pommes	Betteraves BIO vinaigrette Boulettes de porc* sauce à l'ancienne Filet de merlu sauce oseille Pennes Buchette vache chèvre Kiwi BIO	Crêpe au fromage Rôti de bœuf EDN sauce au bleu Quenelle nature sauce tomate Haricots verts Suisse fruité Banane BIO		Carottes râpées vinaigrette à la coriandre Filet de poisson pané Farfalles et brunoise de légumes Brie Fermier BIO de la ferme de la Tremblay (78) Madeleine	Repas Hivernal Soupe à l'oignon Gratin de pommes de terre au fromage tartiflette (plat végétarien) Yaourt au lait entier nature de la ferme de Vitain (77) et confiture de myrtille d'Andresy (78) Sablé de Retz	Salade iceberg et croûtons vinaigrette Saucisse de Strasbourg* Quenelle de brochet sauce nantua Pommes de terre vapeur Vache qui rit BIO Pomme	Flageolets vinaigrette à l'échalote Rôti de dinde sauce curcuma Filet de lieu sauce oseille Duo de carottes et navets Coulommiers Flan nappé caramel	Macédoine de légumes mayonnaise Bolognaise de bœuf Bolognaise de soja BIO Coquillettes BIO Sulsse sucré Compote pomme	Betteraves BIO vinaigrette Colin façon à la reine Riz de Camargue pilaf Yaourt sucré Clémentines
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre	lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Macédoine de légumes mayonnaise Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux Boulettes végétariennes sauce aux pruneaux Semoule Yaourt sucré Compote pomme abricot	Haricots beurre vinaigrette à la moutarde Chipolatas* OPALÉ Quenelle de brochet sauce nantua Petits pois au jus Gouda Flan nappé caramel	Salade de pommes de terre, oignons et maïs vinaigrette Pané fromager Brocolis Montcadi Clémentines	Repas Normand Potage Dubarry Aiguillettes de poulet sauce Normande Morceau de colin sauce Normande Frites Camembert BIO Clafoutis pommes et poires	Céleri rémoulade Brandade de colin Cantal AOP Kiwi BIO	Friand au fromage Emincé de filet de poulet sauce camembert Filet de poisson meunière Champignons et pommes de terre en persillade Suisse fruité Flan chocolat	Potage potiron Jambon blanc* Galettes de soja à la provençale Macaronis Yaourt aromatisé Compote pomme ananas	Salade de pommes de terre et cornichons au fromage blanc Moelleux de bœuf et ketchup Falafels Petits pois Petit moulé Pomme	Repas Noël Mousse de foie de canard et son toast Terrine de poisson et toast Sauté dinde sauce marron et pain d'épices Colin sauce marron et pain d'épices Pommes noisettes Fromage de Noël Bûche de Noël Père Noël en chocolat Clémentines	Salade verte BIO vinaigrette au fromage blanc et cumin Beignet de calamars Brocolis Edam BIO Crème dessert caramel
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre	lundi 20 décembre	mardi 21 décembre	mercredi 22 décembre	jeudi 23 décembre	vendredi 24 décembre
Lentilles BIO vinaigrette persillées Sauté de bœuf EDN façon bourguignon Galettes provençale sauce tomate Haricots verts persillées Brie en pointe Compote pomme coing	Potage Brocolis Lardons de porc* façon carbonara Waterzoï de colin Macaronis Suisse sucré Gaufre de Liège Saveur en Or	Macédoine de légumes mayonnaise Nuggets de volaille Filet de poisson pané Epinards béchamel Chantailou ail et fines herbes Banane BIO	Repas Hawaïen Salade verte BIO surimi et dès d'ananas vinaigrette Emincés de filet de poulet sauce au lait de coco Filet de lieu sauce citron Riz créole Yaourt au lait entier à la noix de coco de la ferme de Sigy (77) Hawai cake	Salade verte vinaigrette Pizza tomate mozzarella emmental BIO Edam BIO Eclair chocolat	Lentilles de Mondreville (77) vinaigrette à l'échalote Omelette Purée Crécy Suisse sucré Clémentines	Saucisson à l'ail* + cornichon Surimi mayonnaise Boulettes d'agneau sauce tajine Boulettes végétariennes sauce tajine Choux fleurs persillés Yaourt aromatisé Poire	Potage cultivateur Filet de poisson pané et ketchup Torsades multicolores Coulommiers Banane BIO	Repas Noël des centres Salade verte BIO aux pommes vinaigrette balsamique Emincé de poulet sauce brune échalote aux aïrelles Morceaux de colin aux épices de Noël Pommes noisettes Crème anglaise Cake au chocolat et noix de coco	
lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre	lundi 27 décembre	mardi 28 décembre	mercredi 29 décembre	jeudi 30 décembre	vendredi 31 décembre
Crêpe au fromage Paupiette de veau Filet de merlu sauce lombarde Flageolets Emmental Cocktail de fruits au sirop	Betteraves BIO vinaigrette Boulettes d'agneau sauce paprika Boulettes végétariennes sauce paprika Semoule BIO Yaourt sucré Compote pomme fraise	Carottes râpées vinaigrette Rôti de bœuf EDN sauce échalote Pané fromager Purée de pommes de terre Vache Picon Kiwi BIO	Œuf dur mayonnaise Filet de poisson meunière et citron Fondue de poireaux et pommes de terre béchamel Suisse fruité Tarte au chocolat	Repas Indien Raïta de concombre Dahl de lentilles BIO (plat végétarien) Fromage blanc et coulis de fruits jaunes Rocher coco Erte (78)	Potage poireaux et pommes de terre Saucisse de Strasbourg* Filet de lieu sauce citron Torsades BIO Mimolette Poire	Haricots verts BIO vinaigrette Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Boulettes végétariennes sauce tomate Flageolets Carré de Liguail Mousse au chocolat au lait	Salade iceberg vinaigrette Paupiette de veau sauce aux oignons Filet de merlu sauce crème Riz de Camargue IGP Yaourt aromatisé Banane BIO	Repas du Nouvel An Pâté de campagne* Surimi mayonnaise Sauté de poulet sauce pomme miel et épices Quenelle sauce aux marrons Carottes et panais Crème anglaise Gâteau gourmand à la crème et brisures de marrons	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes