

Restaurant scolaire - Saint Aubin des châteaux

Du 08 novembre au 17 décembre 2021

Les menus ou produits peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

LUNDI 08 NOVEMBRE

Taboulé
Cordon bleu
Haricots verts BIO
Yaourt nature sucré BIO

MARDI 09 NOVEMBRE

Potage du jardin BIO
Poulet Tandoori
Rösti de pomme de terre
Danette

JEUDI 11 NOVEMBRE

Férié

VENDREDI 12 NOVEMBRE

Rillettes du Mans
Poisson au beurre blanc
Julienne de légumes
Donuts

LUNDI 15 NOVEMBRE

Potage de carotte au cumin
Penne BIO à l'italienne
Emmental râpé BIO
Banane

MARDI 16 NOVEMBRE

Salade mexicaine*
Escalope de dinde
fermière label Rouge au curry
Carotte BIO
Petits suisses

JEUDI 18 NOVEMBRE

Salade piémontaise
Quiche lorraine
Salade verte
Compote HVE* - Gâteau

VENDREDI 19 NOVEMBRE

Betterave BIO
Tartiflette
Salade verte
Yaourt aux fruits BIO

LUNDI 22 NOVEMBRE

Potage du jardin BIO
Blanquette de dinde Label rouge
Champignons - Riz BIO
Yaourt nature sucré BIO

MARDI 23 NOVEMBRE

Maquereau au vin blanc
Pot au feu
et ses légumes
Fromage AOP - Clémentine

JEUDI 25 NOVEMBRE

Macédoine BIO
Galette fromage et champignons
Salade verte
Crêpe au sucre ou chocolat

VENDREDI 26 NOVEMBRE

Salade paysanne*
Poisson pané
Ratatouille
Riz au lait BIO

LUNDI 29 NOVEMBRE

Soupe de tomate aux vermicelles
Rôti de porc aux herbes
Haricots verts BIO
Fromage blanc BIO sucré

MARDI 30 NOVEMBRE

Céleri BIO rémoulade au curry
Sauté de poulet aux olives
Pâtes BIO
Fromage - Fruit BIO

JEUDI 02 DECEMBRE

Feuilleté au comté
Curry de légumes
Semoule BIO
Danette

JEUDI 03 DECEMBRE

Carotte râpée
Brandade de poisson
Salade verte
Gâteau marbré-crème anglaise

La loi EGalim fixe l'objectif d'au moins 50% de produits durables, dont 20 % BIO notamment sous signe d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO), dans les repas servis en restaurants collectifs à partir du 1er janvier 2022.

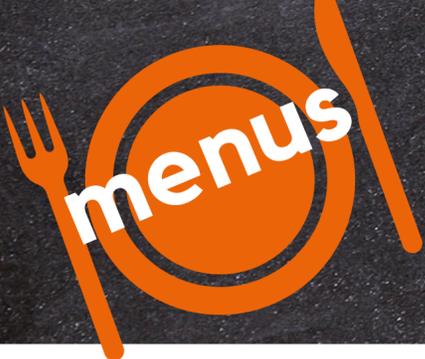
Salade mexicaine* : haricots rouges, maïs, tomates cerises, thon, poivron vert

Salade paysanne* : salade, poulet, emmental, oeufs durs, croutons

Rouge : produit éligible à la loi EGalim

*HVE : haute valeur environnementale





Restaurant scolaire - Saint Aubin des châteaux

Les menus ou produits peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

LUNDI 06 DECEMBRE

Potage du jardin BIO
Paupiette de dinde
Haricots verts BIO
Fromage – Banane

MARDI 07 DECEMBRE

Ciabatta à l'alsacienne*
Steak haché
Flageolets
Yaourt nature sucré BIO

JEUDI 09 DECEMBRE



Carotte râpée
Tortellini ricotta-épinard, sauce tomate
Petits suisses

VENDREDI 10 DECEMBRE

Betterave BIO
Filet de poisson blanc napolitain
Pommes persillées
Brownies – Crème anglaise

LUNDI 13 DECEMBRE

Potage du jardin BIO
Rôti de dinde au romarin
Salsifis
Yaourt aux fruits

MARDI 14 DECEMBRE

Salade riz-thon-oeufs durs
Chipos
Petits pois-carottes BIO
Fromage BIO – Clémentine

JEUDI 16 DECEMBRE



Salade de perles légumières
Feuilleté au fromage
Salade verte
Dessert au choix
(en fonction des stocks restants)

VENDREDI 17 DECEMBRE



Assiette gourmande
Suprême de poulet
sauce forestière
Christmas star
Trio choco'



LUNDI 20 DECEMBRE

Vacances de Noël

MARDI 21 DECEMBRE

Vacances de Noël

JEUDI 23 DECEMBRE

Vacances de Noël

VENDREDI 24 DECEMBRE

Vacances de Noël

LUNDI 27 DECEMBRE

Vacances de Noël

MARDI 28 DECEMBRE

Vacances de Noël

JEUDI 30 DECEMBRE

Vacances de Noël

VENDREDI 31 DECEMBRE

Vacances de Noël

La loi EGalim fixe l'objectif d'au moins 50% de produits durables, dont 20 % BIO notamment sous signe d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO), dans les repas servis en restaurants collectifs à partir du 1er janvier 2022.

Ciabatta à l'alsacienne*: pain ciabatta, fromage blanc, lardonc, oignons, emmental râpé ; toasté

***HVE : haute valeur environnementale**

Rouge : produit éligible à la loi EGalim

