

MENUS DU 6 NOVEMBRE AU 23 DECEMBRE 2023





RESTAURANT SCOLAIRE DE ST VARENT




LUNDI 6 NOVEMBRE	MARDI 7 NOVEMBRE	JEUDI 9 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
POTAGE MAISON TARTE AUX LEGUMES SALADE VERTE CREME CARAMEL	BETTERAVES ROUGES COLIN SAUCE OSEILLE RIZ PETIT SUISSE AROMATISE POIRE 	RILLETES PALERON DE BOEUF JARDINIERE DE LEGUMES KIRI BANANE	 CAROTTES RAPEES PORC AU CARAMEL SPAGHETTIS COMTE COMPOTE POMME


LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
TABOULE OMELETTE CHAMPIGNONS PERSILLADE YAOURT AROMATISE ANANAS	COLESLAW JAMBON GRILLE MOJETTES EMMENTAL KIWI	 SALADE LANDAISE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE BLE AUX LEGUMES FROMAGE BLANC SUCRE	POTAGE BUTERNUT SAUTE DE DINDE HARICOTS BEURRE TOMME NOIRE  POMME – PAIN 

LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
SALADE ENDIVES, FETA, CROUTONS CUISSÉ DE POULET PATES  ENTREMÉT CHOCOLAT	VELOUTE DE POIREAUX POELEE DE RIZ ET LEGUMES D'HIVER GOUDA COCKTAIL DE FRUIT	CREPE AU FROMAGE SAUCISSES HARICOTS VERTS SAMOS POIRE 	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDADE DE MORUE  SALADE VERTE PETIT SUISSE ORANGE

LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 1ER DECEMBRE
POTAGE DUBARRY ROTI DE PORC LENTILLES CHEVRE CLEMENTINE	SALADE DE PERLES AU SURIMI POISSON MEUNIERE CAROTTES VICHY GRUYERE COMPOTE DE POIRE	SALADE CHOU ROUGE LARDONS SAUTE DE VEAU  POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC	TERRINE DE LEGUMES CROUSTIFROMAGE POELEE DE CHOU FLEUR CHANTENEIGE  POMME 

LUNDI 4 DECEMBRE	MARDI 5 DECEMBRE	JEUDI 7 DECEMBRE	VENDREDI 8 DECEMBRE
DUO DE CHARCUTERIES SAUTE DE PORC GRATIN DE BROCOLIS BOURSIN KIWI 	 POTAGE DE LEGUMES NUGGETS VEGETARIEN PETIT POIS CAROTTES SIX DE SAVOIE CLEMENTINE	MACEDOINE DE LEGUMES  BŒUF AUX CAROTTES ST PAULIN COMPOTE DE POMME	CAROTTES RAPEES MERLU SAUCE ARMORICAINE BLE YAOURT VANILLE PAIN 

LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
SALADE ENDIVE AU BLEU SAUTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE PATES  ENTREMÉT CHOCOLAT	CROISILLON DUBARRY ŒUFS DURS EPINARDS BECHAMEL PETIT LOUIS POIRE 	VELOUTE DE CAROTTES  LASAGNE SALADE VERTE YAOURT NATURE BANANE	CHOU ROUGE EN SALADE DES DE SAUMON SCE HOLLANDAISE PUREE DE POTIMARRON EMMENTAL GAUFRE

LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
PAMPLEMOUSSE SAUCISSE FUMEE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC COULIS DE FRAISE	RADIS NOIR ET BEURRE HACHIS PARMENTIER VEGETAL SALADE VERTE VACHE QUI RIT CREME DESSERT VANILLE	SALADE STRASBOURGEOISE ESCALOPE VIENNOISE CAROTTES VICHY KIRI POMME 	TERRINE DE CHEVREUIL CUISSÉ DE CANARD SAUCE FORESTIERE FAGOT HARICOTS VERTS ET ROSTIES ST NECTAIRE FEUILLANTINE AU CHOCOLAT