

Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Tous les menus sont réalisés par Nathalie et Betty sur le restaurant scolaire de St Quentin de Baron



lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	Repas végétarien
FILET DE COLIN PANÉ AU CITRON	CAROTTES BIO RÂPÉES	FERIE	vendredi 12 novembre
RIZ BIO	CHIPOLATAS GRILLÉES		LASAGNES VEGETARIENNES
FROMAGE	LENTILLES CUISINÉS		SALADE VERTE BIO
COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT BIO SUCRÉ		FROMAGE
			FRUIT DE SAISON BIO

lundi 29 novembre	Repas végétarien	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
SALADE AUX CROÛTONS		VELOUTE DE POTIRON	SALADE COLESLAW BIO (CHOU, CAROTTE)	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF BIO AUX ÉCHALOTES		LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	BRANDADE DE POISSON (AUX POMMES DE TERRE BIO)
PETITS POIS AU JUS		SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS SAUTES BIO	SALADE VERTE BIO
FROMAGE		PETIT SUISSE SUCRÉ	BROWNIES	FRUIT DE SAISON

lundi 15 novembre	Repas végétarien	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
PÂTE DE CAMPAGNE		SALADE DE CHOU CHINOIS AUX LARDONS	POTAGE AU POTIRON	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS ET FROMAGE
SAUTÉ DE VEAU MARENGO		BOULETTES DE BOEUF BIO À LA TOMATE	GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ET ÉPINARDS	POISSON DU JOUR
PETITS POIS AU JUS		PÂTES BIO	CAROTTES BIO VICHY	PURÉE DE POMMES DE TERRE
FRUIT DE SAISON BIO		FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Menu des enfants	Repas végétarien	lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
			CHOU CHINOIS AUX LARDONS ET MIEL		POTAGE DE LÉGUMES BIO
			NORMANDIN DE VEAU	TAJINE DE LEGUMES, POIS CHICHES ET ABRICOTS SECS	TARTE SAUMON ÉPINARDS
			HARICOTS BLANCS CUISINÉS	SEMOULE BIO	FROMAGE BIO
			MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	ILE FLOTANTE

Agissons, Réduisons nos déchets ! <https://www.serd.aed>

lundi 22 novembre	Repas végétarien	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
CAROTTES BIO RÂPÉES		SAMOUSA	POTAGE VERMICELLES	
FILET DE POULET LABEL ROUGE CHASSEUR		ROUGAIL SAUCISSE	TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOU-FLEUR BIO EN GRATIN		RIZ CREOLE BIO	SALADE VERTE BIO	RIZ BIO AUX LÉGUMES
SEMOULE AU CARAMEL		SALADE DE FRUITS FRAIS	COMPOTE DE FRUITS BIO	FROMAGE
			CLAFOUTIS AUX POMMES	

Repas végétarien	Repas de Noël	lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
			ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	MOUSSON DE CANARD	
			RIZ BIO	VOLAILLE LABEL ROUGE AU MIEL ET PAIN D'ÉPICES	RAVIOLI
			FROMAGE	POMMES NOISETTES	EN GRATIN
			FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU DE NOËL	FROMAGE BIO
					COMPOTE DE POMMES BIO

Voyage dans les îles

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.