



# Menus du 5 novembre au 21 décembre 2018

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque) .  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

**La Chronique Culinaire**  
En Novembre,  
**Verrine de potimarron au carambar**

En Décembre,  
**Pad Thai au tofu**



lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	mercredi 07 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
CAROTTES BIO RAPEES	CREPE AU FROMAGE	SALADE VERTE COMPOSEE	POTAGE DE LEGUMES BIO	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
MIGNONIN DE VEAU	EMINCE DE BŒUF A LA PROVENCALE	SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE	PILONS DE POULETS GRILLES	POISSON DU JOUR AU CITRON
PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON	CAROTTES BRAISEES	<b>TORTIS BIO</b>	HARICOTS PLATS ET POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
FROMAGE	FROMAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	FROMAGE	FROMAGE
FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON (BANANE)	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE FRAISES	<b>VERRINE DE POTIMARRON AU CARAMBAR</b>	FRUIT DE SAISON

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	mercredi 05 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
SALADE DE RIZ COMPOSEE	DIP'S DE LEGUMES SAUCE FROMAGE BLANC	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE A LA MIMOLETTE	RILLETES DE PORC ET CORNICHONS
<b>ŒUFS BROUILLES (AUX ŒUFS BIO) AUX LARDONS</b>	RÔTI DE BŒUF AU JUS	JAMBON BLANC	STEAK HACHE DE POULET RÔTI	BRANDADE DE POISSON
SALADE VERTE	FRITES	HARICOTS BLANCS	<b>PETITS POIS BIO AU JUS</b>	FROMAGE BLANC
FROMAGE	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE	FROMAGE BLANC
FLAN NAPPE CARAMEL	PECHE AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	mercredi 14 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
SALADE DE POMMES DE TERRE	RADIS NOIR A LA CROQUE ET BEURRE	POTAGE TOMATE VERMICELLES	CAROTTES RÂPEES	SALADE VERTE AU MAIS
CÔTE DE PORC GRILLEE	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	FILET DE MERLU BEURRE BLANC	ESCALOPE DE VOLAILLE BASQUAISE
GRATIN DE CHOU FLEUR	QUINOA AUX PETITS LÉGUMES	DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	PUREE D'EPINARDS	<b>PATES BIO</b>
<b>PETIT SUISSE BIO</b>	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE PORTION	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>	RIZ AU LAIT MAISON A LA PATE A TARTINER	ENTREMET PRALINE MAT : YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	mercredi 12 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE	POTAGE AUX VERMICELLES	RADIS NIOIR A LA CROQUE ET BEURRE	SALADE DE CHOU CHINOIS
NUGGET'S DE VOLAILLE	<b>PAD THAI</b>	VEAU MARENGO	DOS DE COLIN AU CITRON	SAUTE DE PORC AU CURRY
GRATIN DE POTIRON	<b>AU TOFU</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	PUREE DE PATATES DOUCES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	VACHE QUI RIT	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE
ENTREMET CHOCOLAT MAT : YAOURT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (BANANE)	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO ET CREME DE MARRONS</b>	POIRE AU SIROP

Repas Amérique

Agissons, Réduisons nos déchets !

Repas de Noël

C'est l'hiver !

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	mercredi 21 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
SAUCISSON ET BEURRE	<b>SALADE COLESLAW</b>	POTAGE DE POTIRON	BETTERAVE AU CHEVRE	SALADE PANACHEE AU MAIS
FRICASSEE DE VOLAILLE	<b>CHEESE BURGER MAISON</b>	COUSCOUS (POULET ET MERGUEZ)	RÔTI DE PORC AU JUS	POISSON DU JOUR SAUCE TOMATE
CAROTTES VICHY	<b>POTATOES</b>	<b>AVEC SEMOULE BIO</b>	PETITS POIS	CŒUR DE BLE
FROMAGE	<b>FROMAGE</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE	PETIT SUISSE
<b>COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT</b>	<b>DONUT'S</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FLAN AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	mercredi 19 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
BARQUETTE D'ENDIVE AU SURIMI	CREPE AU FROMAGE	<b>MENU PROPOSE PAR LES ENFANTS DE MATERNELLE</b>	<b>SALADE FOLLE AU GESIERS ET FOIE GRAS</b>	CAROTTES RAPEES
NORMANDIN DE VEAU GRILLE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES		<b>BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CEPES</b>	PATES AU SAUMON
GRATIN DE POMMES DE TERRE	<b>CAROTTES BIO AU JUS</b>		<b>POMMES DAUPHINES</b>	ET PETITS LEGUMES
FROMAGE	YAOURT		<b>COMTE</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (BANANE)		<b>BUCHE DE NOEL</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
<b>CAROTTES RAPEES BIO</b>	RILLETES DE THON MAISON SUR TOAST	SALADE PIEMONTAISE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE MÂCHE AUX POMMES FRUIT
EMINCE DE PORC FORESTIER	SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON	CUISSE DE POULET ROTIE	CHIPOLATAS GRILLEES	POISSON DU JOUR AU CITRON
PATES AU BEURRE	GRATIN DE CHOU FLEUR	BRUNOISE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES MAISON	PUREE DE POTIRON
FROMAGE	FROMAGE	KIRI	<b>PETIT SUISSE BIO</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FLAN A LA VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b>

Fêtons les Anniversaires !

Les **Rencontres Durables**

Du 17 au 25 novembre, édition 2018 de la SERD !  
Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !

Tout le monde peut agir ! Rendez-vous sur [www.serd.ademe.fr](http://www.serd.ademe.fr)



Commission Restaurant le jeudi 13 décembre à 13h30.