RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS

du 02 novembre au 18 décembre 2026

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
SALADE VERTE ET CROUTONS	BETTERAVE ROUGE BIO	SALADE NIÇOISE	Carottes râpées (local)	PATÉ DE CAMPAGNE
LASAGNES DE SAUMON MSC	SAUCISSES (plat demandé par l'ecole de poilcourt)	STEACK DE POULET EN SAUCE	Sauté de volaille (Local)à la crème et aux champignons	BOULETTES VÉGÉTARIENNES AUX QUATRES ÉPICES
	PUREE DE POMMES DE TERRE FAÇON ALIGOT	CAROTTES VICHY	Gratin de pomme de terre et chou-fleur	PETITS POIS
TOMME BLANCHE (À PORTIONNER)	KIRI	CAMEMBERT (À PORTIONNER)	Fromage	BÛCHE DE CHEVRE (À PORTIONNER)
FROMAGE BLANC SUCRE BIO	POMME BIO	LIEGEOIS À LA VANILLE	Flan patissier (plat demandé par l'école d'hannogne)	COMPOTE DE POMMES BIO BISCUITÉE DU CHEF

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	FÉRIÉ	COLESLAW	SEGMENT DE POMELOS
AIGUILLETTES DE POULET PANÉ ET KETCHUP	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON		LASAGNES DE LÉGUMES	COUSCOUS (boulettes d'agneau legumes couscous et semoule bio) plat demandé par l'ecole de gambetta)
PURÉE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE	RIZ BIO			
EDAM	SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)		TARTARE AIL ET FINES HERBES	MINI CHEVRE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO À LA VANILLE		LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
OEUFS DURS MAYONNAISE	CAKE DU CHEF	COEUR DE PALMIER	CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE	SALADE VERTE
SAUTÉ DE PORC (LOCAL) A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	POISSON MEUNIERE MSC	CORDON BLEU	BOUDIN BLANC (LOCAL) SAUCE CHAMPIGNONS	PIZZA AUX FROMAGES
PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE ET POTIRON BECHAMEL	PURÉE DE POMME DE TERRE (local)	
COULOMMIERS (À PORTIONNER)	VACHE QUI RIT BIO	FROMAGE	MIMOLETTE À PORTIONNER	KIRI BIO
BANANE BIO	ILE FLOTTANTE	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINÉ

Happy "Thanksgiving"

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
CÉLÉRI RÉMOULADE	BETTERAVES ROUGE BIO	PIÉMONTAISE	Terrine aux 3 legumes	SALADE DE PÂTES HVE
	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX HERBES	BOULETTES DE VEAU AUX EPICES	Mac and cheese a la dinde	EFFILOCHÉ (LOCAL) DE PORC
POTIFLETTE (repas végétarien)	SEMOULE BIO	POÉLÉE DE LÉGUMES		BEIGNET DE CHOU FLEUR
	SAINT MORET BIO	POINTE DE BRIE (À PORTIONNER)	Cheddar	CHANTENEIGE
CRÈME CHOCOLAT BIO LOCAL (À PORTIONNER)	COMPOTE DU CHEF (pomme bio)	FROMAGE BLANC SUCRÉ	Carrot cake au chocolat	FRUIT DE SAISON

Saint-Nicolas

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
MACEDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	TABOULÉ (semoule bio)	Salade de surimi
BLANQUETTE DE VOLAILLE (LOCAL)	RACLETTE (plat demandé par l'ecole de jouvet)	CROQUE OEUF	OMELLETTE FRAICHE	Sauté de porc(local) aux epices
RIZ BIO		PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	PETIT POIS CAROTTES	Rosties
CHANTENEIGE BIO	PETITS SUISSES SUCRÉS	EMMENTAL (À PORTIONNER)	VACHE QUI RIT BIO	Tomme grise
CREME DESSERT CARAMEL BIO LOCAL (À PORTIONNER)	FRUIT DE SAISON BIO	LAITAGE	FRUIT DE SAISON	Cake poire cannelle

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
SALADE DE POMMES DE TERRE	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	POIREAU VINAIGRETTE	COLESLAW	COEUR DE PALMIER
GALETTE PANÉ BLÉ FROMAGE ET ÉPINARDS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR	CORDON BLEU	PÂTES BIO À LA CARBONARA (recette demandée par l'ecole de saint ger)	POULET BASQUAISE (LOCAL)
RATATOUILLE	POELÉE DE LÉGUMES	POMMES SAUTÉES		SEMOULE BIO
EDAM BIO (À PORTIONNER)	CAMEMBERT (À PORTIONNER)	GOUDA (À PORTIONNER)	FROMAGE RÂPÉ	PETIT MOULÉ
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT(dessert demandé par l'ecole de tagnon)	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DU CHEF (BIO)

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
SURIMI MAYONNAISE	SALADE VERTE	SEGMENT DE POMELOS	Menu de Noël	SALADE VERTE AUX CROUTONS
SAUTÉ DE PORC (local)AU CURRY	HACHIS PARMENTIER	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS		POISSON BLANC SAUCE ANETH
PETITS POIS CAROTTES				PATES BIO
BRIE (À PORTIONNER)	SAINT MORÊT BIO	FROMAGE		TOMME NOIRE (À PORTIONNER)
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL		FRUIT DE SAISON

Préparé par le Chef

Produit labellisé

Produit BIO

Produit local ou régional

produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

https://agriculture.gouv.fr/communiquer-sur-le-programme-une-obligation

L'équipe Api Restauration vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année