

Restaurant scolaire de LA QUINTE
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

2 elementaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette		Les Sablés d'Asnelles 	Compote fraîche pomme Bio poire  	
	mardi	Pois chiches - Vinaigrette	Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce moutarde	Haricots verts Bio 	Tomme d'Isigny	Pomme Bio 	
	mercredi						
	jeudi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette	Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre	Chou fleur CE2 persillé 	Suisse sucré 	Gâteau au yaourt du chef 	
	vendredi	Potage de potiron	Filet de saumon MSC  - Sauce à l'oseille	Spaghetti	Mimolette Bio 	Mousse au chocolat au lait	

Restaurant scolaire de LA QUINTE
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

2 elementaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Chou blanc et chou rouge râpé - Sauce façon remoulade	Penne Bio aux fromages 		Madeleine Jeannette  	Clémentine	
	mardi	F	É	R	I	É	
	mercredi						
	jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette	Hachis parmentier de boeuf  		Saint Nectaire AOP 	Banane Bio 	
	vendredi	Chou Fleur  - Vinaigrette	Poisson blanc meunière MSC 	Gratin de potiron Béchamel	Gouda Bio 	Gâteau miel épices du Chef 	

 Bio  Régional  Plat signature  Produit labellisé  Origine France

*Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

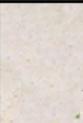
Restaurant scolaire de LA QUINTE
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

2 elementaire

api		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette	Omelette Cake du chef au fromage	Haricots verts Bio	Edam Bio 	Fromage blanc Bio local (ferme du Brûlé) - Sucre	
	mardi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel - Vinaigrette	Boulettes de Boeuf - Sauce napolitaine	Fusilli Bio 	Emmental Bio 	Compote fraîche pomme cassis	
	mercredi						
	jeudi	Potage de légumes verts (concentré)	Jambon blanc Label Rouge 	Gratin dauphinois		Poire	
	vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature	Curry de poisson aux carottes	Semoule Bio 	, caramel	Crème aux oeufs recette du chef	

Restaurant scolaire de LA QUINTE
Du 24/11/2025 au 28/11/2025

2 elementaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Pois chiches  - Vinaigrette	Gratin de gnocchis au potiron et cheddar			Clémentine	
	mardi	Taboulé à la semoule BIO 	Rôti de dinde  - Sauce chasseur	Carottes 	Tomme d'Isigny	Banane Bio 	
	mercredi						
	jeudi	Salade Krautsalat - Vinaigrette	Saucisse de porc CE2  - Sauce currywurst	Frites	Chantilly	Moelleux chocolat façon forêt Noire du chef 	
	vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge   , cornichons	Filet de lieu noir MSC  - Sauce aurore	Riz Bio Pilaf 		Yaourt vanille Bio 	