
































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

2 élémentaire

	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 élémentaire

		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 

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

2 élémentaire

		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 Brulé) - 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 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Pois chiches Bio - 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 Krautsalats - 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