






Restaurant Scolaire de Pareennes





Menus semaine du 3 au 7 novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES AU MAIS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	ENDIVES AUX POMMES
CARBONARA	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	CHILI SIN CARNE
 MACARONIS BIO	 BROCOLIS BIO A L'AIL	 CAROTTES BIO BRAISEES	 RIZ IGP CREOLE
BRIE	 VACHE QUI RIT BIO	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC
 COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT AROMATISE	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON



Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 10 au 14 novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	FERIE	 VELOUTE DE POTIRON	MACEDOINE DE LEGUMES
STEAK HACHE SAUCE BARBECUE		PARMENTIER VEGETAL	 FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE
POMMES DE TERRE RISSOLEES		SALADE	 GRATIN D'EPINARDS BIO
GOUDA		SAINT PAULIN	 YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	CAKE VANILLE





Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 17 au 21 novembre










LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			Balade au Pays Basque
SALADE DE RIZ IGP	ROSETTE ET CORNICHONS	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	TARTINE A LA BASQUAISE
QUICHE AU FROMAGE (OEUF ET LAIT BIO)	SAUTE DE BOEUF	CAPPELLETTI	AXOA DE PORC
SALADE	HARICOTS VERTS BIO	AU SAUMON GRATINES	POEELE HIVERNALE FACON RATATOUILLE / POMMES DE TERRE
PETIT SUISSE NATURE SUCRE	TOMME NOIRE	CAMEMBERT BIO	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	BANANE BIO AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE





Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 24 au 28 novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CREPE AU FROMAGE	 SALADE DE BLE BIO AUX DES DE JAMBON	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	POTAGE DE LEGUMES
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	GRATIN DE POISSON A LA NORMANDE	 JAMBON BLANC	GALETTE DE HARICOTS BLANCS
 RIZ IGP PILAF	 BROCOLIS BIO	POMMES DE TERRE ROTIES	 CAROTTES BIO
YAOURT SUCRE	 CANTAL AOP	EMMENTAL	 CHANTENEIGE BIO
FRUIT DE SAISON	 PANNA COTTA AU COULIS DE FRAISES (LAIT BIO)	SALADE DE FRUITS	 CREME AUX OEUFS (LAIT BIO)

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 1er au 5 décembre








LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	RILLETES ET CORNICHONS	CELERI REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES
TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON	BOLOGNAISE VEGETALE	CALAMARS A LA ROMAINE
	 PETITS POIS BIO AU JUS	 COQUILLETES BIO	PUREE DE POTIRON
PETIT-SUISSE	MIMOLETTE	 BUCHE CHEVRE BIO	 SAINT NECTAIRE AOP
FRUIT DE SAISON	 ENTREMETS VANILLE (LAIT BIO)	 BANANE BIO AU CHOCOLAT	 CLAFOUTIS AUX POIRES (LAIT BIO)





Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 8 au 12 décembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGE A LA TOMATE	PATE DE CAMPAGNE	 VELOUTE DE BUTTERNUT	 CAROTTES BIO RAPEES
SAUCISSE DE TOULOUSE	FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE	EMINCE VEGETAL SAUCE TOMATE	SAUTE DE POULET TEX MEX
 LENTILLES BIO	 EPINARDS BIO A L'AIL	 CHOU-FLEUR BIO	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
 CAMEMBERT BIO	EMMENTAL	TOMME NOIRE	GOUDA
SALADE DE FRUITS	LIEGEOIS VANILLE	 ROULE A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON







Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Pareennes

Menus semaine du 15 au 19 décembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
		REPAS DE NOEL	
TOAST AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	 TOASTS DE MOUSSE DE CANARD	 SALADE DE COQUILLETES BIO (jambon, haricots verts, oeufs durs, maïs)
NUGGETS VEGETAUX SAUCE TARTARE	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	 SOTS LY LAISSE DE DINDE SAUCE FORESTIERE	 FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
 BROCOLIS BIO	 RIZ IGP	POMMES PIN	 HARICOTS VERTS BIO A L'ETUVEE
BUCHE MI CHEVRE	SAINT PAULIN	FROMAGE	 VACHE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	BUCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON

