

Cuisine centrale de Questembert





Menus du lundi 02 au vendredi 06 Novembre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade duo de choux rouge et blanc	**Potage de lentilles corail**	**Radis noir sauce crème**	**Œuf mayonnaise**	**Salade verte aux graines de courges**
Haut de cuisse de poulet rôti VF	**Bœuf Bourguignon VBF**	**Dahl de lentilles corail**	**Brunoise de légumes à la provençale**	**Filet de colin sauce citron**
Coquillettes semi complet	**Carottes Vichy**	**Boulgour semi-complet**	**Semoule Complète**	**Riz créole**
	Fromage		**Fromage**	**Yaourt de Pluherlin**
Fromage blanc de Pluher-lin	**Fruits**	**Fruit**	**Purée de pomme**	**Fruit**

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par : Dés de volaille

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé

QUESTEMBERT

MENU CANTINE





Menus du lundi 09 au vendredi 13 novembre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		FÉRIÉ		
Chou-fleur sauce cocktail	Betterave cru râpées et graine de chanvre		Salade arlequin (**semoule**, brunoise de légumes croquant)	Choux chinois râpée vinaigrette
Sauté de dinde VF aux oignons caramélisés	**Gratin de potiron, PDT, mozzarella et graines de courge**		**Filet de poisson sauce curry**	**Blanquette de veau l'ancienne VBF**
Macaroni semi complète			Butternut rôtie	**Riz complet** aux petits légumes
Fromage râpé			**Fromage**	
Fruit	**Fromage blanc de Pluherlin granola**		**Fruit de saison**	**Yaourt de Pluherlin**

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par : Saucisse de volaille

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio



Cuisine centrale de Questembert





Menus du lundi 16 au vendredi 20 NOVEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis en salade	Salade de boulgour aux légumes crus de saison	Rillettes de maquereaux	Velouté de butternut	Salade de riz (maïs, haricots rouge)
Poulet VF au paprika	Bœuf braisé VBF	Omelette	Chili sin carne (haricots rouge, maïs)	Filet de poissons sauce diep-poise
Légumes de saison sauté (Panais, courge)	Carottes	Pommes de terre rôti	Riz semi-complet	Duo de haricots
Fromage		Fromage	Fromage	
Fruit	Yaourt de Pluherlin	Compote maison	Fruit	Crème chocolat

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par :

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert





Menus du lundi 23 au vendredi 27 NOVEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crème Dubarry	**Cèleri rémoulade**	**Salade d'endives aux pommes et noix AOP**	**Salade de lentilles de Sérent**	**Carottes râpées**
Pâtes carbonara VPF	**Carbonade de bœuf VBF**	**Rôti de veau VBF au jus**	**Filet de poisson en sauce**	**Couscous de légumes de saison aux pois chiches**
	Purée de pomme de terre	**Riz**	**Gratin de potimarron**	**Semoule**
	Fromage	**Fromage**		**Fromage**
Yaourt de Pluherlin	**Fruit**	**Fruit**	**Cake au citron maison**	**Fruit**

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par : dés de volaille

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert







Menus du lundi 30 au vendredi 04 DECEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette	**Salade piémontaise nature**	**Salade verte**	**Soupe de pois cassés**	**Carottes râpées**
Sauté de porc VPF	**Emincé de volaille VF sauce teriyaki**	**Tortilla de pomme de terre**	**Rôti de bœuf VBF**	**Filet de poisson sauce citron**
Farfalle semi complète	**Poêlée de carottes, chou, champignon**		**Haricots verts**	**Riz aux petits légumes**
Fromage		**Fromage**	**Fromage**	
Fruit	**Yaourt de Pluherlin**	**Fruit**	**Fruit**	**Compote de pommes/biscuit**

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par : Haché de veau

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



La régions Rhône Alpes



Menus du lundi 7 au vendredi 11 DECEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rosette de Lyon	**Potage**	**Betteraves aux graines**	**Carottes râpées à l'orange**	**Salade verte aux noix**
Pilons de poulet rôti VF	**Curry de légumes et pois chiches**	**Sauté de bœuf**	**Saucisse VPF**	**Filet de poissons aux algues**
Torti semi complète/Brocolis	**Riz semi complet**	**Légumes rôtis (courges, panais, pomme de terre)**	**Lentilles vertes du Puy et carottes rôties**	**Purée de courges**
	Reblochon AOP		**Fromage**	**Fromage**
Yaourt de Pluherlin	**Fruit**	**Cervelle de canut (fromage blanc/coulis de fruit rouge**	**Fruit**	**Gâteaux de Savoie**

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par : Merguez

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert







Menus du lundi 14 au vendredi 18 DECEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU DE NOEL	
Salade verte aux graines	**Salade tex Mex (haricots rouge, maïs, graine de lin)**	**Coleslaw**	**Potage butternut et châtaignes**	**Betterave vinaigrette**
Tajine de légumes et pois chiches	**Bœuf Marengo VBF**	**Dahl de lentille corail**	**Sauté de volaille aux champignons VF**	**Riz façon Cantonais**
Semoule semi complète	**Haricots verts**	**Riz/carottes**	**Pomme de terre rôti**	
Yaourt de Pluherlin	**Fromage**		**Pâtisserie de Noel**	**Fromage**
Fruit	**Fruit**	**Cake à l'orange maison**	**Clémentine**	**Fruit**

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par :

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé