

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMP SAINT PERE





Du 06 novembre - 10 novembre 2017

lundi 06 novembre


mardi 07 novembre

jeudi 09 novembre

vendredi 10 novembre

	lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Entrée	Riz niçois	 Carottes râpées	Pâté forestier	Salade d'haricots verts
Viande & Garniture	Sauté de volaille à l'estragon Petits pois carottes	Raviolis	Mijoté de dinde sauce forestière Carottes	Poisson frais Ratatouille & Riz
Laitage	Petit moulé			
Dessert		Crème chocolat	 Fruit frais	 Marbré



-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés







lundi 13 novembre





mardi 14 novembre

jeudi 16 novembre

vendredi 17 novembre

Entrée	Piémontaise	 Salade des 3 râpés (céleri, carotte, chou rouge)	 Potage crécy	 Salade hollandaise (salade, gouda, edam)
Viande & Garniture	Jambonnette de poulet Mousseline de légumes	Steak haché Frites	Rôti de porc sauce normande Gratin de chou fleur	Dos de colin sauce citron Haricots verts
Laitage	Vache grosjean		 Gouda	
Dessert		Compote de pomme abricot		Tarte Normande



-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés







lundi 20 novembre



mardi 21 novembre

jeudi 23 novembre

vendredi 24 novembre

	lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Saucisson à l'ail & beurre	 Salade madrilène (salade tomate œuf)
Viande & Garniture	Aiguillettes de poulet Riz basquaise	Knack Purée	Bœuf carottes Coquillettes	Poisson frais Epinards à la crème
Laitage	Carré d'as	 Tomme noire		
Dessert			 Fruit frais	 Génoise à la confiture



	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

 Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

 Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMP SAINT PERE






Du 27 novembre - 01 décembre 2017

lundi 27 novembre

mardi 28 novembre

jeudi 30 novembre

vendredi 01 décembre

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Entrée	Taboulé	 Salade verte tomate maïs surimi	<i>Menu Terroir</i>	 Bouillon vermicelles
Viande & Garniture	Rôti de volaille à l'indienne Duo d'haricots	Paupiette de veau Gratin de brocolis	 <i>Cake au chèvre du Poitou</i>  <i>Parmentier de boudin noir</i>	Dos de colin ciboulette Mousseline de potiron
Laitage	Vache picon		<i>Yaourt de la Bazinière</i>	
Dessert		Flan caramel	<i>Galette Goulibeur</i>	 Fruit frais



	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMP SAINT PERE






Du 04 décembre - 08 décembre 2017

lundi 04 décembre




mardi 05 décembre

jeudi 07 décembre

vendredi 08 décembre

	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Entrée	 Céleri rémoulade	Salade strabourgeoise (P. de terre saucisse tomate)	 Salade campagnarde (salade jambon, emmental, pomme)	 Potage de légumes de saison
Viande & Garniture	Jambon grill Mogettes	Sauté de volaille au curry Haricots beurre	Sauté de bœuf bordelaise Purée de carottes	Poisson frais Epinards
Laitage		Yaourt nature sucré		
Dessert	Cocktail de fruits		 Cake aux pommes	 Fruit frais



-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés



RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMP SAINT PERE





Du 11 décembre - 15 décembre 2017

lundi 11 décembre


mardi 12 décembre

jeudi 14 décembre

vendredi 15 décembre

	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Entrée	 Salade Yolande (carottes, céleri, betterave, pomme)	Boulgour façon taboulé	Pâté de foie	Salade de pâtes au surimi vinaigrette
Viande & Garniture	Kefta de bœuf Semoule	Rôti de porc aux oignons Printanière de légumes	Cordon bleu Petits pois carottes	Poisson frais Purée de crocodile
Laitage		 Mi-chèvre	 Entremet chocolat	
Dessert	Compote pomme banane		Madeleine	 Fruit frais



	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS









lundi 18 décembre


mardi 19 décembre

jeudi 21 décembre

vendredi 22 décembre

	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Entrée	 Salade verte, jambon, gruyère et betteraves râpés	 Salade warldorf (céleri, pomme, noix)	 Menu de Noël 	 Salade du chef (salade, gruyère, tomate, jambon)
Viande & Garniture	 Sauté de porc au carambar Haricots verts	Lasagnes		Poisson pané citron Ratatouille & coquillettes
Laitage	Vache grosjean			
Dessert		Crème vanille		Compote pomme ananas



-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

