

Menus du 05 novembre au 19 décembre 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE LEWARDE



Légende :



PRODUITS LOCAUX



BIO

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
POTAGE A LA TOMATE	SALADE VERTE	JUS DE FRUITS	CAROTTES RAPEES
STEAK DE VEAU POÊLÉ	NUGGETS DE POULET	CHOUCROUTE	OMELETTE
MACARONI	FRITES	MAISON	ESPAGNOLE
AU FROMAGE	HARICOTS VERTS BIO	ET SA GARNITURE	RATATOUILLE
SALADE DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES	YAOURT	ECLAIR CAFE OU CHOCOLAT



lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
SALADE DE TOMATES	CREPE AU FROMAGE	FEUILLE DE CHENE	PIZZA AU FROMAGE
SPAGHETTI	NAVARIN D'AGNEAU	HAMBURGER	GRATIN
A LA CARBONARA	PRINTANIERE	POMMES DE TERRE	DE LA MER
YAOURT BIO	DE LEGUMES	COUNTRY	RIZ CREOLE
	FRUIT DE SAISON	MARS GLACÉ	PETIT LOUIS

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
POTAGE DU CHEF		SALADE VERTE	CHARCUTERIE
BŒUF MODE	COUSCOUS	HACHIS	ŒUF DUR
POMMES PERSILLEES	MAISON	PARMENTIER	GRATINÉ
CAROTTES BIO		MOUSSE AU CHOCOLAT	DUBARRY
FROMAGE	SKI A LA VANILLE		YAOURT AUX FRUITS MIXES

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
VELOUTE DE POIREAUX	BRUNOISE DE LEGUMES		QUICHE AU FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE	BLANC DE POULET	POT	BROCHETTE DE POISSON AU FOUR
GRILLEE	ET SA SAUCE BLANCHE	AU	POMMES PERSILLEES
PUREE ST GERMAIN	RIZ	FEU	BROCOLIS A LA CREME
CREME DESSERT CHOCOLAT	BISCUIT	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMMES

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
POTAGE DU CHEF	CAROTTES RAPEES	FRIAND AU FROMAGE	SARDINES
BAVETTE DE BŒUF POÊLÉE	CASSOULET	CUISSÉ DE POULET RÔTIE	ŒUFS DURS
POMMES RISSOLEES	MAISON	POMMES VAPEUR	DUBARRY
PETITS POIS CAROTTES	FROMAGE	HARICOTS BEURRE	GRATINES
FROMAGE	FRUIT DE SAISON	DESSERT DE SAINT NICOLAS	TARTE AUX POMMES BIO

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
VELOUTE DE POTIRON	CREPE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	JUS DE RAISIN
BLANQUETTE DE	SAUCISSE GRILLEE	SAUTE D'AGNEAU	FILET DE SAUMON AU FOUR
VEAU A L'ANCIENNE	COMPOTE	HARICOTS	POMMES VAPEUR
RIZ AUX CHAMPIGNONS	POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE	DE SOISSONS	BROCOLIS A LA CREME
FRUIT	YAOURT NATURE	CREME DESSERT BIO	MILLEFEUILLE

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
POTAGE DU CHEF	LOLLA ROSSA	REPAS DE NOEL	CAROTTES RAPEES
SPAGHETTI	JAMBON BRAISE		FILET DE COLIN
A LA BOLOGNAISE	PUREE DE		POMMES PERSILLEES
CLEMENTINES	POMMES DE TERRE		EPINARDS A LA CREME
	YAOURT NATURE		RIZ AU LAIT

Joyeuses
Fêtes



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.