

Restaurant scolaire de Lewarde

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

JOYEUX
noël

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
POTAGE DU CHEF SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE EMMENTAL RAPE SALADE DE FRUITS	REPAS HALLOWEEN JUS D'ORANGE SANGUINE BLANC DE VOLAILLE ROTI PUREE DE POTIRON FROMAGE BLANC ET BONBONS 	MACEDOINE DE LEGUMES BOEUF MODE DU CHEF FRITES SALADE CREME DESSERT	CAROTTES RAPEES OMELETTE ESPAGNOLE RATATOUILLE ECLAIR AU CHOCOLAT OU ECLAIR AU CAFE


lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
FÉRIÉ	CREPE AU FROMAGE SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE PRINTANIERE DE LEGUMES FRUIT DE SAISON	POT AU FEU ET SES LEGUMES YAOURT AUX FRUITS	PIZZA AU FROMAGE GRATIN DE LA MER RIZ CREOLE PETIT LOUIS

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
POTAGE DU CHEF VEAU MARENGO COQUILLETES CAROTTES BIO FROMAGE	REPAS ALSACIEN FLAMMEKUESCHE CHOUROUTE ALSACIENNE ET SA GARNITURE TARTE AUX POMMES 	SALADE VERTE HACHIS PARMENTIER GLACE	POMELOS OEUFS A LA FLORENTINE RIZ YAOURT AUX FRUITS

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
POTAGE TARTIFLETTE SAVOYARDE VEGETARIENNE FROMAGE BLANC	BRUNOISE DE LEGUMES BLANC DE POULET ET SA SAUCE BLANCHE RIZ COKTAIL DE FRUITS	REPAS AMERICAIN FEUILLE DE CHENE HAMBURGER POMMES DE TERRE COUNTRY DONUT 	QUICHE AU FROMAGE BROCHETTE DE POISSON AU FOUR POMMES PERSILLEES BROCOLIS A LA CREME COMPOTE DE POMMES

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
POTAGE DU CHEF BAVETTE DE BOEUF POELEE POMMES RISSOLEES PETITS POIS CAROTTES FRUIT	CAROTTES RAPEES CASSOULET DU CHEF  GLACE	FRIAND AU FROMAGE CUISSÉ DE POULET ROTIE POMMES VAPEUR HARICOTS BEURRE TARTE AUX POMMES	BETTERAVES AUX POMMES OEUFS DURS DUBARRY GRATINES DESSERT DE SAINT NICOLAS 

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
VELOUTE DE POTIRON BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ AUX CHAMIGNONS FRUIT	CREPE AU FROMAGE SAUCISSE GRILLEE COMPOTE POMMES DE TERRE BIO A L'HUILE D'OLIVE YAOURT NATURE	ENDIVES EN SALADE CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTEES CREME DESSERT TARTE AU SUCRE	BETTERAVES ROUGES FILET DE COLIN POMMES AU FOUR SAUCE TARTARE MILLEFEUILLE

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
POTAGE DU CHEF BOLOGNAISE VEGETARIENNE SPAGHETTI SALADE DE FRUITS	FEUILLE DE CHENE POULET ROTI FRITES GLACE	MENU DE NOËL 	CAROTTES RAPEES FILET DE MERLU SAUCE NANTUA RIZ PILAF PETITS SUISSES



Les produits régionaux et/ou issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.