

Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT GERMAIN DU PUCH

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).







Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).




Repas végétarien

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	CAROTTES BIO RÂPÉES 	CAKE AUX OLIVES	FERIE	SALADE DE PÂTES BIO 
CHIPOLATAS GRILLÉES	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE VOLAILLE		FILET DE COLIN PANÉ AU CITRON
BROCOLIS À LA BÉCHAMEL	RIZ BIO 	POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO 		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
PÊCHE AU SIROP ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	YAOURT		FRUIT DE SAISON


Repas végétarien

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
SALADE AUX CROÛTONS	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	POTAGE TOMATE VERMICELLES	SALADE COLESLAW BIO (CHOU, CAROTTE) 	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BOEUF AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES	POULET RÔTI	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	BRANDE DE POISSON AUX POMMES DE TERRE
PÂTES BIO 	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO 	GRATIN DE POTIRON	SALADE VERTE
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	POIRE AU CHOCOLAT	DÉGUSTATION DE FROMAGES	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien





lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
POTAGE AU POTIRON	CHOU CHINOIS AUX LARDONS	SAMOUSSA	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS ET FROMAGE 	PÂTÉ DE CAMPAGNE
CROQUE FROMAGE	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	POISSON DU JOUR	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
SALADE BIO 	FRITES	RIZ CANTONNAIS	PÂTES BIO ET POIREAUX 	PETITS POIS AU JUS
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS 	BROCHETTE DE FRUITS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas végétarien

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
DUO DE CAROTTES ET RADIS NOIRS RÂPÉS	POTAGE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	BETTERAVE BIO 	CHOUX CHINOISE AUX LARDONS
NUGGET'S DE VOLAILLE KETCHUP	PÂTES BIO AUX FRUITS DE MER 	HACHIS PARMENTIER (BOEUF BIO) 	OMELETTE	SAUTÉ DE VEAU
PETITS POIS	SALADE VERTE BIO 	SALADE VERTE	AUX POMMES DE TERRE BIO 	CAROTTES
COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON (BANANE)	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	ILE FLOTTANTE

Agissons, Réduisons nos déchets ! <https://www.ser.dademe.fr/>

Repas végétarien

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
CAROTTES BIO RÂPÉES 	POTAGE DES MONTAGNE	BETTERAVE BIO ET DÉS DE FROMAGE 	TOURIN VERMICELLES	OEUF MIMOSA
POULET RÔTI	TARTIFLETTE	SAUCISSE MERGUEZ	TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOU-FLEUR BRAISÉ	SALADE	LENTILLES	SALADE VERTE BIO 	PURÉE DE CAROTTES
FROMAGE BLANC BIO 	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	ENTREMETS À LA VANILLE

Repas végétarien

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
POTAGE DE LÉGUMES		CÉLERI RAVE BIO VINAIGRETTE 		TOAST CHÈVRE MIEL ET SALADE VERTE
PIZZA 3 FROMAGES	RÔTI DE BOEUF AU JUS	POTÉE AUVERGNATE		POISSON DU JOUR
SALADE VERTE BIO 	PANAIS ET POMMES DE TERRE BIO 	ET SES LÉGUMES		PURÉE DE POTIRON
COMPOTE DE POMMES ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO 	ENTREMETS AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO 

Repas: ANIMATION

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.