

Menus du 07 novembre au 23 décembre 2022
RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT GERMAIN DU PUCH



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable



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		Armistice 1918		
lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) COLIN PANÉ AU CITRON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FROMAGE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE GRATIN DE POMMES DE TERRE VÉGÉ FAÇON TARTIFLETTE SALADE VERTE FRUIT DE SAISON BIO	CAKE DE LÉGUMES SAUCISSES GRILLÉES BROCOLIS BÉCHAMEL CRÈME VANILLE	SALADE VERTE BIO AU JAMBON POULET RÔTI PÂTES FROMAGE BLANC	FÉRIÉ

Repas Végétarien				vendredi 09 décembre
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
CHOU CHINOIS AU MAÏS NUGGETS DE VOLAILLE KETCHUP PÂTES BIO COMPOTE DE POIRES	BETTERAVES À L'AIL CALAMARS A LA ROMAINE PURÉE DE BROCOLIS BIO FRUIT DE SAISON	HACHIS PARMENTIER (BOEUF BIO) SALADE VERTE YAOURT BISCUIT	POTAGE TOMATE VERMICELLES OMELETTE AU FROMAGE SALADE BIO FRUIT DE SAISON	NEMS SAUTÉ DE BOEUF THAI RIZ CANTONNAIS FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien				
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
SALADE VERTE BIO CROÛTONS ET MAÏS RAVIOLIS AU FROMAGE YAOURT BIO	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE FRITES PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE GRATIN DE PÂTES AU JAMBON COMPOTE DE FRUITS	POTAGE AU POTIRON ET VACHE QUI RIT FILET DE POISSON AU BASILIC CHOU FLEUR GRATINÉ ÉCLAIR AU CHOCOLAT	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ PETITS POIS AU JUS FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien			Repas de Noël	
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
SALADE DE RIZ BIO DE CAMARGUE NUGGETS VEGETALS BROCOLIS COMPOTE DE POMMES ET SPECULOOS	POTAGE DE LÉGUMES TARTIFLETTE SALADE FRUIT DE SAISON BIO	CÉLERI RÉMOULADE JAMBON BLANC COQUILLETES BIO FROMAGE RÂPÉ FLAN NAPPÉ CARAMEL		TOAST CHEVRE MIEL ET SALADE VERTE FILET DE POISSON AU CITRON PURÉE DE POTIRON FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien				
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
CAROTTES BIO RÂPÉES PILON DE POULET HARICOTS VERTS BIO AU JUS YAOURT AROMATISÉ	RÔTI DE PORC LENTILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CHOU CHINOIS EN SALADE ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS CAROTTES BIO VICHY BEIGNET	TOURIN VERMICELLES BRUSCHETTA AU FROMAGE SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON BIO	OEUF MIMOSA FILET DE POISSON MEUNIÈRE RIZ AUX LÉGUMES FLAN À LA VANILLE

Centre de loisirs				
REPAS DE NOËL DU CENTRE				
lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	mercredi 21 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
POULET RÔTI PETITS POIS FROMAGE FRUIT DE SAISON		BETTERAVE BIO VINAIGRETTE PÂTES BIO À LA CARBONARA FROMAGE RÂPÉ COMPOTE DE POMMES	RILLETES ET CORNICHONS FILET DE POISSON À LA CRÈME HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	SURIMI MAYONNAISE HACHI PARMENTIER SALADE BIO FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien				
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
CAROTTES RÂPÉES BIO PARMENTIER DE LÉGUMES BIO SALADE VERTE BIO YAOURT BIO	POTAGE DE LÉGUMES BLANQUETTE DE VEAU ET SES LÉGUMES RIZ BIO FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES SAUTÉ DE VOLAILLE COQUILLETES FRUIT DE SAISON	RILLETES DE THON JAMBON BRAISÉ GRATIN DE POTIRON BROWNIES	ROSETTE ET BEURRE BRANDA DE POISSON AUX POMMES DE TERRE BIO ET SALADE VERTE BIO FROMAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.