



Menus du 6 novembre au 22 décembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le site Internet de la mairie de Bonnetan :



Recettes disponibles sur www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre
Flan de potimarron à la vanille

En Décembre
Rillettes de merlu aux baies roses



Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
BETTERAVES	TABOULE	VELOUTE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES AU CITRON	SALADE VERTE (LOCAL) AUX RAISINS ET EMMENTAL	BETTERAVES ET DES DE FROMAGE	VELOUTE FORESTIER	RILLETTES DE THON AUX BAIES ROSES
POISSON PANE A LA TOMATE	ROTI DE PORC	CHIPOLATAS GRILLEES	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	NORMANDIN DE VEAU AUX ECHALOTES	DAUBE DE BŒUF (FRAIS) A LA MOUTARDE	SAUTE DE PORC (FRAIS) AU MIEL	TAJINE DE POISSON AUX ABRICOTS SECS
RIZ PILAF	POEELE CHAMPETRE	PUREE BIO MAISON	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	GRATIN DE POTIRON	POEELE DE LEGUMES BIO	LENTILLES CUISINEES MAISON	SEMOULE
FROMAGE DE CHEVRE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	FROMAGE	FROMAGE BLANC	CAMEMBERT	EDAM	FROMAGE
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	COMPOTE BIO	KIWIS BIO (LOCAL)

REPAS Italie

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
VELOUTE DE LEGUMES (CAROTTES, POIREAUX, POMMES DE TERRE)	SALADE VERTE BIO COMPOSEE	BRUCHETTA TOMATE MOZZA BASILIC	PATE DE CAMPAGNE
ESCALOPE DE DINDE A LA NORMANDE	SAUTE DE PORC FACON TAJINE	LASAGNES	PAVE COLIN
GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	SEMOULE	SALADE BIO	CŒUR DE BLE
BRIE	FROMAGE DE CHEVRE	PANNA COTTA AU CAMEL	ASSORTIMENT DE FROMAGES
CRÈME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)		PETITS SUISSES AUX FRUITS

REPAS DES MONTAGNES

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
VELOUTE DES MONTAGNES	SALADE DE RIZ (RIZ, OLIVES, MAÏS)	POTAGE AU POTIRON (FRAIS)	CAROTTES RAPEES BIO
TARTIFLETTE	ROTI DE PORC	CUISE DE POULET (FRAIS) KEY WEST (PAMPLEMOUSSE)	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
SALADE	PETITS POIS ET CAROTTES BIO (LOCAL)	POMMES NOISETTE	GRATIN DE CHOU FLEUR
TOMME DE BREBIS	EDAM	EMMENTAL	FROMAGE FRAIS
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT NATURE

Agissons, Réduisons nos déchets ! (<http://www.seradademe.fr/>)

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
POTAGE TOMATES AUX VERMICELLES	SALADE VERTE BIO (LOCAL) AUX CROUTONS	CONCOMBRE CREME DE CIBOULETTE	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE
ROTI DE BŒUF (FRAIS)	OMELETTE AU FROMAGE	CHIPOLATAS DE VOLAILLE	FILET DE POISSON AUX HERBES
Frites	POEELE DE HARICOTS BEURRE	PUREE DE BROCOLIS (POMMES DE TERRE BIO)	PATES BIO
CAMEMBERT	SAINT PAULIN	FROMAGE DE CHEVRE	PETIT SUISSE
COMPOTE DE POMMES AUX FRUITS ROUGES	ORANGE OU KIWI BIO	LIEGEOIS CHOCOLAT	FLAN DE POTIMARRON A LA VANILLE



REPAS DE NOEL

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
FEUILLETTE AU FROMAGE	SALADE MELLOW YELLOW (SALADE, MAÏS, PAMPLEMOUSSE, CROUTON)	SALADE FOLLE ET SON TOAST DE SAUMON	CREME DE LEGUMES BIO (FRAIS)
STEAK HACHE A L'ECHALOTE (ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE DINDE (FRAIS) A L'ESPAGNOLE	SUPREME DE PINTADE AUX RAISINS	BLANQUETTE DE POISSON
JREE DE POTIRON POMMES DE TERRE BIO	POEELE DE LEGUMES BIO	POMMES DAUPHINE	RIZ CREOLE
BRIE	KIRI	SAPIN DE NOEL AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE
BANANE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE		FRUIT DE SAISON BIO (FRAIS)



lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
POTAGE DE LEGUMES BIO (LOCAL)	CAROTTES BIO (LOCAL) RAPEES AU CITRON	SALADE DE CRUDITES	SAUCISSON SEC
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE	COTE DE PORC (FRAIS) AUX FRUITS SECS	FILET DE POISSON AU CITRON
HARICOTS VERTS ET BEURRE BIO	HARICOTS COCO	BOULGOUR BIO PILAF	PUREE D'EPINARDS ET POMMES DE TERRE
BRIE	EMMENTAL	FROMAGE	YAOURT AUX FRUITS
FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	ET BISCUIT

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Commission Restaurant le Lundi 18 décembre 2017 à 18h15