



Menus du 5 novembre au 21 décembre 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

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.



La Chronique Culinaire

En Novembre,
**Verrine de potimarron
au carambar**

En Décembre,
**Pad Thai
au tofu**



lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre	lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
CEUFS DURS MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES AU CITRON	CONCOMBRE CIBOULETTE	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE VERTE (LOCAL) AUX RAISINS ET EMMENTAL	BETTERAVES ET DES DE FROMAGE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SOUPE TOMATE VERMICELLES
EMINCE DE BŒUF A LA TOMATE	CÔTE DE PORC GRILLEE	CHIPOLATAS GRILLEES	POISSON MEUNIÈRE	PILON DE POULET (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PÂTES A LA BOLOGNAISE	SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) A L'ANCIENNE	DOS DE COLIN AU CITRON
RIZ PILAF	POELEE CHAMPETRE	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	PUREE BIO MAISON	HARICOTS VERTS BIO	ET FROMAGE	LENTILLES CUISINEES MAISON	GRATIN DE CHOU-FLEUR
FROMAGE DE CHEVRE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	ASSORTIMENT DE FROMAGE	FROMAGE BLANC	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGE	EDAM
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	COMPOTE BIO	FLAN VANILLE MAISON

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre	lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
VELOUTE DE LEGUMES (CAROTTES, POIREAUX, POMMES DE TERRE)	SALADE VERTE BIO COMPOSEE	SALADE DE CHOU CHINOIS AU SOJA	PATE DE CAMPAGNE	DIP'S DE CRUDITES, SAUCE FROMAGE BLANC	MINI PIZZA	VELOUTE DE LEGUMES (FRAIS)	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
ESCALOPE DE DINDE A LA NORMANDE	RÔTI DE PORC AU MIEL	BOULETTES DE BŒUF BIO	PAVE COLIN	MIGNONIN DE VEAU SAUCE CREME	PAD THAI	CUISE DE POULET (FRAIS) KEY WEST (PAMPLEMOUSSE)	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
SEMOULE BIO	CAROTTES BRAISEES	JULIENNE DE LEGUMES	CŒUR DE BLE	COQUILLETES BIO	AU TOFU	EPINARDS BIO BECHAMEL	RIZ PILAF
BRIE	FROMAGE DE CHEVRE	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES	VACHE QUI RIT	EDAM	EMMENTAL	FROMAGE FRAIS
FRUIT DE SAISON (LOCAL)	ENTREMET PRALINE	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	YAOURT NATURE SUCRE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre	lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE VERTE BIO(LOCAL) AU SURIMI	MACEDOINE DE LEGUMES	CAROTTES BIO RÂPEES	CREME DE LEGUMES BIO (FRAIS)	SALADE MELLOW YELLOW (SALADE, MAÏS, PAMPLEMOUSSE, CROUTON)	SALADE GOURMANDE ET MOUSSERON DE CANARD	TABOULE MAISON
SAUCISSE DE TOULOUSE	JOUE DE BŒUF BRAISE	CUISE DE POULET RÔTIE	POISSON PANE	EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE(FRAIS ORIGINE FRANCE)	BOULETTE D'AGNEAU FACON COUSCOUS	SŌPREME DE CHAPON SAUCE AUX CEPES	BLANQUETTE DE POISSON
BROCOLIS BIO	SEMOULE	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON	CHOU FLEUR BIO BECHAMEL	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SEMOULE BIO / LEGUMES COUSCOUS	POMMES DAUPHINES	BRUNOISE DE LEGUMES
CAMEMBERT	SAINT PAULIN	FROMAGE DE CHEVRE	ASSORTIMENT DE FROMAGE	BRIE	KIRI	GATEAU DE NOEL	ASSORTIMENT DE FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	VERRINE DE POTIMARRON AU CARAMBAR	RIZ AU LAIT A LA VANILLE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO		SEMOULE AU CAMEL

MENUS AMERIQUE

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
COLESLAW	SALADE DE RIZ COMPOSEE	SALADE DE CRUDITES	SAUCISSON SEC
CHEESEBURGER	OMELETTE BIO AUX POMMES DE TERRE	HACHE DE POULET (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA CREME	FILET DE POISSON AU CITRON
POTATOES	SALADE VERTE	CAROTTES BIO VICHY	POMMES PERSILLEES
FROMAGE	EMMENTAL	FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
DONUT	FLAN PISTACHE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON



Du 17 au 25 novembre, édition 2018 de la SERD !
Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !

Tout le monde peut agir ! Rendez-vous sur www.serd.ademe.fr



Commission Restaurant le Jeudi 29 novembre 2018 à 18h15