



# Menus du 4 novembre au 20 décembre 2019

## 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.



En Novembre,  
**Tarte amandine à l'orange**  
et thé Earl Grey



En Décembre,  
**Tatin Carambert**

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SOUPE DE LEGUMES	CAROTTES RÂPEES BIO	ROSETTE ET CORNICHONS
EMINCE DE BŒUF A LA TOMATE	OMELETTE AU FROMAGE	NUGGETS DE POULET	POISSON DU JOUR SCE CREME
Frites	POELEE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	PÂTES BIO
FROMAGE DE CHEVRE	FLAN VANILLE	VACHE QUI RIT	ASSORTIMENT DE FROMAGE
COMPOTE BIO		TARTE AMANDINE ORANGE ET THE	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
SALADE VERTE AUX RAISINS ET EMMENTAL	DIPS DE CRUDITES	POTAGE DE LEGUMES	TATIN CAMEMBERT ET CARAMBAR
TORTI BIO A LA BOLOGNAISE	CAKE AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE	RÔTI DE PORC (VPF) A L'ANCIENNE	BLANQUETTE DE POISSON
ET FROMAGE RAPE	SALADE DE MÂCHE AUX CROUTONS	BROCOLIS BIO AUX AMANDES	RIZ ET LEGUMES DE BLANQUETTE
COMPOTE DE FRUITS	SEMOULE AU CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE FROMAGE	FROMAGE BLANC SUCRE
		TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON BIO

### ANIMATION RACLETTE

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	SALADE VERTE (SERVIE AVEC LA RACLETTE)	POTAGE TOMATE VERMICELLES	BRUNOISE DE CAROTTES ET CELERI FACON COLESLAW
	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	STEAK HACHE (VBF)	POISSON MEUNIÈRE
	POMMES DE TERRE VAPEUR	CAROTTES GLACEES	CŒUR DE BLE
	FROMAGE A RACLETTE	MIMOLETTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	SALADE DE FRUITS	BANANE BIO RÔTIE A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
ROULE DE SURIMI MAYONNAISE	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE LEGUMES (FRAIS)	CAROTTES RÂPEES A LA CIBOULETTE
SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	COQUILLETES BIO	CHIPOLATAS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON
FONDUE DE POIREAUX FRAIS	SAUCE PETITS LEGUMES AU PESTO	PUREE DE POMMES DE TERRE	EPINARDS BIO A LA CREME
VACHE QUI RIT	ET PARMESAN	PETIT SUISSE SUCRE	ENTREMET PRALINE ET SON BISCUIT
POMME BIO AU FOUR	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	

### Semaine européenne de la réduction des déchets !

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
RADIS ROSES ET BEURRE	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE BIO(LOCAL) AU SURIMI	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
RISSOLETTE DE VEAU PANEE	FALAFEL	CUISSE DE POULET RÔTIE	MAREE DU JOUR AU CITRON
BROCOLIS BIO	SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS	PETITS POIS	CHOU FLEUR BECHAMEL
YAOURT AUX FRUITS	SAINTE PAULIN	FROMAGE DE CHEVRE	ASSORTIMENT DE FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

### Repas de Noël

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CREME DE LEGUMES BIO (FRAIS)	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE GOURMANDE AUX GESIERS ET MOUSSERON DE CANARD	MACHE AU MAIS ET CROUTONS
ESCALOPE DE DINDE TANDOORI	NUGGETS VEGETAL	RÔTI DE BOEUF EN CROUTE AUX CEPES	MAREE DU JOUR
RIZ BIO PILAF	GRATIN DE LEGUMES	POMMES DAUPHINES	PUREE DE CAROTTES BIO
BRIE	KIRI	GATEAU DE NOEL	ASSORTIMENT DE FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SALADE DE POMMES DE TERRE CIBOULETTE	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES GRANNY	SOUPE DE LEGUMES FRAIS	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
ESCALOPE DE PORC SCE CHAMPIGNONS	PIZZA AUX FROMAGES	RÔTI DE BŒUF AU JUS (VBF)	POISSON PANE
HARICOTS BEURRE PERSILLES	SALADE VERTE	Frites BIO	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO
GOUDA	PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO	BUCHE DE CHEVRE	
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT VANILLE

Du 16 au 24 novembre, c'est la Semaine européenne de la réduction des déchets !  
Agissons ensemble pour réduire le gaspillage alimentaire !



Retrouvez infos et actus sur le site

<https://serd.ademe.fr/actualite/en-2019-rendez-vous-du-16-au-24-novembre>