



Menus du 2 novembre au 18 décembre 2020

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.

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



En Novembre,
Le Burger Végétarien -
recette de Virginie (24)



En Décembre,
La verrine mousse ananas -
recette de Jean Charles (24)



Repas végétarien

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AU JAMBON
CHIPOLATAS BIO GRILLÉES	CHILI SIN CARNE	BŒUF BOURGUIGNON	COLIN PANÉ AU CITRON
BROCOLIS À LA BÉCHAMEL	RIZ BIO	COQUILLETES BIO	POMMES DE TERRE ET BLETTES GRATINÉES
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE
PÊCHE AU SIROP ET AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO	ANANAS	YAOURT SUCRE



Repas végétarien

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES	CHOU BLANC AUX LARDONS	SALADE D'AGRUMES	PÂTÉ DE CAMPAGNE
GALETTE VEGETALE FROMAGE ET ÉPINARDS	SAUCE BOLOGNAISE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	LIEU AU CHORIZO
PURÉE DE CÉLÉRI ET POMMES DE TERRE	PÂTES BIO	RIZ BIO PILAF ET CAROTTES BIO	HARICOTS PLATS AU JUS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT SUCRE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO



Repas végétarien

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
CAROTTES BIO RÂPÉES AUX RAISINS	BETTERAVE JAUNE AUX POMMES FRUIT	TOURIN VERMICELLE	OEUF BIO MIMOSA
POULET CHASSEUR	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS	TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOU-FLEUR BRAISÉ	LENTILLES BIO AU JUS	SALADE VERTE	RISOTTO AUX LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMETS À LA VANILLE



Repas végétarien

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
MÂCHE AUX CROÛTONS	ÉMINCÉ DE CÉLÉRI BIO AU FROMAGE BLANC BIO	SALADE COLESLAW BIO	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	BURGER VEGETARIEN	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	MARMITAKO DE THON
PETITS POIS BIO AU JUS	FRITES	GRATIN DE POTIRON	AUX POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE
POIRE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	BROWNIES	FRUIT DE SAISON BIO



Repas végétarien

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
VELOUTÉ SAINT GERMAIN	DUO DE CAROTTES BIO ET RADIS NOIRS RÂPÉS	BETTERAVES BIO À L'AIL	ENDIVES AUX LARDONS ET MIEL
NUGGET'S DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	PÂTES BIO AU SAUMON	ROULÉ AU FROMAGE SAUCE MORNAY	SAUTÉ DE VEAU AUX 2 OLIVES
POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	FROMAGE	CAROTTES BIO BRAISÉES	POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT CAMEL	COMPOTE DE POIRES



Repas végétarien

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
CÉLÉRI RAVE BIO REMOULADE	SALADE DE RIZ BIO	SALADE ICEBERG COMPOSÉE	TOAST CHÈVRE MIEL
PIZZA 3 FROMAGES	ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	POULET GASTON GÉRARD	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PURÉE DE POTIRON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU ANTILLAIS



Repas végétarien

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
SALADE DE PÂTES BIO AU SURIMI	SALADE VERTE BIO AUX OEUFS DURS	MOUSSE DE FOIE	CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE
JAMBON GRILLÉ	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	SUPREME DE POULET	CALAMARS À LA ROMAINE
DUO DE CHOUX	FROMAGE	POMMES RISSOLLEES	RIZ BIO AUX LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AROMATISE	BUCHE	FRUIT DE SAISON BIO



Repas de Noël



Commission Restaurant :

le Jeudi 10 décembre 2020 à 17h30



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.