

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 4 novembre au 20 décembre 2024



lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	SALADE DE PEPINETTES	SALADE ET CROUTON
SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (VPF, local)	RAVIOLI AU FROMAGE (ou ravioli au poulet) ET FROMAGE RÂPE	SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CHORIZO	CORDON BLEU
LENTILLES VERTES BIO (locales)		PETITS POIS	POTATOES ET KETCHUP
MAASDAM (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	PETIT LOUIS TARTINE	CHANTENEIGE
COMPOTE DE POMMES AU REM DU CHEF	POMME (locale)	OEUF A LA NEIGE	FLAN CAMEL

Repas "Tex Mex"

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
FERIE	ENSALDA MEXICANA	CAKE SALE THON-OLIVES (à portionner)	CHOU POINTU (local) VINAIGRETTE
	FAJITAS (poulet, poivron, emmental, galette de maïs)	SAUTE DE BOEUF AU CURRY (VBF, local)	SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CAMEL
		CAROTTES A L'ETUVEE	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
	CHURROS	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)
		CREME DESSERT CHOCOLAT BIO (local)	LIÉGEOIS À LA VANILLE

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
OEUF DUR MAYONNAISE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CELERI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPEES (locales) A L'ORANGE
BOULETTES DE VEAU A LA MOUTARDE	BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP	OMELETTE BIO AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC (VPF) AU THYM
SEMOULE BIO	PURÉE (local) DE POTIRON	COURGETTES ET POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE RISSOLEES ET KETCHUP
KIRI	EDAM (à portionner)	BUCHÉ DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)	GOUDA (à portionner)
COMPOTE POMME-POIRE	BANANE BIO	YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRE (local)	FROMAGE BLANC AUX FRUITS

"Happy Thanksgiving"

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	Salade colerlaw aux rairins <i>recr</i>	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO AUX FRAMBOISES
BLANQUETTE DE POULET (VVF, local) A L'ANCIENNE	Gnocchi façon carbonara et potiron	LASAGNES DE LÉGUMES (ou lasanges bolognaise)	AIGUILLETES DE POULET (local) SAUCE CHAMIGNONS
PETITS POIS AU JUS		FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SEMOULE BIO
CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	Cheddar (à portionner)	YAOURT AROMATISÉ (local)	MAASDAM (à portionner)
FRUIT DE SAISON	Cheesecake du Chef		COMPOTE DE POMMES

Saint-Nicolas



lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CAROTTES RAPÉES (locales) À L'ÉCHALOTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE
COLIN MSC SAUCE AGRUMES	BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANES (ou nuggets de volaille) ET KETCHUP	CARBONADE DE BOEUF (local)	SAUTE DE PORC (local, VPF) AU PAPRIKA
RIZ BIO	PURÉE DE CELERI ET POMMES DE TERRE (locales)	CAROTTES BATONNETS	PURÉE DE POMMES DE TERRE
FRIPON	PETIT MOULE	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)
CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	Muffin au chocolat	FLAN NAPPE CAMEL

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	COEURS DE PALMIERS VINAIGRETTE AU CURRY
GRATIN DE COQUILLETES (BIO, locales) AUX DES DE VOLAILLE	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF (à portionner)	PAVE DE MERLU MSC SAUCE OSEILLE	SAUCISSE DES ARDENNES (VPF, local)
PETIT SUISSE NATURE SUCRE	HARICOTS VERTS	CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	PURÉE DE POMMES DE TERRE FACON ALIGOT
CLEMENTINES	TARTARE NATURE	MIMOLETTE (à portionner)	TOMME NOIRE (à portionner)
	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	KIWI BIO

Repas de Noël

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
FRIAND AU FROMAGE		SALADE DE BLÉ	
PAVE DE POISSON MSC NAPOLITAIN	Repas de Noël	BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE (ou boulettes de boeuf)	
POËLEE MERIDIONALE		CAROTTES AU CUMIN	MENU DU JOUR
CAMEMBERT BIO (à portionner)		VACHE QUI RIT	
SEMOULE AU LAIT		FRUIT DE SAISON	

L'équipe Api Restauration vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin
d'année

