

# Menus du 4 novembre au 20 décembre 2024

Restaurant scolaire de Monts Sur Guesnes



Légende:  
 Produits Bio   
 Produits Labelisés   
 Produits Pêche durable   
 Produit Local

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR BIO	SAUCISSON À L'AIL	SALADE AUX NOIX	COLESRAW	POTAGE AUX LÉGUMES	BETTERAVES MIMOSA
BOLOGNAISE	CHAMPIGNONS ET MARIGOTS ROUGES FAÇON S'ROGONOFF	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	SAUCISSE LOCALE	FISH & CHIPS	PIZZA VG AUX TROIS FROMAGES	POULET AUX EPICES
PATES BIO	RIZ CREOLE	EPINARDS NATURES	DUO DE PANAIS ET CAROTTES LOCALES	PETITS POIS	FRITES et ketchup	SALADE VERTE	TORSADES BIO
BRIE	TOMME NOIRE	EMMENTAL	YAOURT LOCAL ET BIO	BRIE	GOUDA	YAOURT BIO ET LOCAL	TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE FRAISES	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE BIO ET LOCALE
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULE D'HIVER (semoule bio)	POTAGE	SALADE VERTE CROUTONS	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	MENU
STEAK HACHÉ	STEAK HACHÉ	PARMENTIER DE LENTILLES A LA TOMATE	FILET DE JULIENNE MSC SAUCE AU CITRON	JAMBON GRILLÉ	CHILI SIN CARNE	SAUTE DE DINDE AUX CHATAIGNES	
FRITES et ketchup	FRITES et ketchup	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISE	PENNES BIO	RIZ	POMMES NOISETTES FROMAGE	ANTI GASPILLAGE
SAINTE NECTAIRE	SAINTE NECTAIRE	ST PAULIN	PETIT SUISSE	BUCHE MI-CHEVRE	ST PAULIN	BUCHE DE NOEL	
CREME VANILLE BIO ET LOCALE	CREME VANILLE BIO ET LOCALE	GATEAU PERDU AUX POIRES LOCALES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	POMME LOCALE RÔTIE AU SPECULOOS		
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	lundi 23 décembre	mardi 24 décembre	jeudi 26 décembre	vendredi 27 décembre
WRAP AU THON ET CAROTTE LOCALE	CHOU BLANC AUX NOIX ET EMENTAL	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE	SALADE VERTE CROUTONS	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	MENU
POT AU FEU (boeuf local)	TAJINE VG AUX POIS CHICHES	RÔTI DE PORC LOCAL AU THYM	CARBONARA AU SAUMON	JAMBON GRILLÉ	CHILI SIN CARNE	SAUTE DE DINDE AUX CHATAIGNES	
LÉGUMES DU POT	SEMIOULE BIO	POLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE	COQUILLETES BIO	PENNES BIO	RIZ	POMMES NOISETTES FROMAGE	
EMMENTAL	YAOURT LOCAL ET BIO	BRIE	CANTAL AOP	BUCHE MI-CHEVRE	ST PAULIN	BUCHE DE NOEL	
FRUIT DE SAISON	MÉLANGE DE FRUITS CUITS AUX EPICES	ROSE DES SABLES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	POMME LOCALE RÔTIE AU SPECULOOS		
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre	lundi 30 décembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	POTAGE PARMENTIER (pot local)	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE MAIS	POTAGE	POTAGE PARMENTIER (pot local)	TACOS A LA PATATE DOUCE	HAUT DE CUISSE DE POULET
HAUT DE CUISSE DE POULET	TACOS A LA PATATE DOUCE	JAMBON LAQUÉ AU MIEL	GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE	JAMBON GRILLÉ	JAMBON LAQUÉ AU MIEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ SAUCE TOMATE
RIZ SAUCE TOMATE	SALADE VERTE	PUREE DE POMMES DE TERRE	FLEUR	PENNES BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	EMMENTAL	EDAMI
FRUIT DE SAISON	TOMME BLANCHE	FRUIT DE SAISON	MORBIER	COMTE AOP	COMTE AOP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	SEMIOULE AU LAIT DU CHEF		CHOCOLAT				
lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
SALADE VERTE	VELOUTE DE LEGUMES	OEUF DUR, MAYONNAISE	CHAMPIGNONS A LA CREME	SALADE AUX NOIX	COLESRAW	POTAGE AUX LÉGUMES	BETTERAVES MIMOSA
TARTIFLETTE (ardons locaux)	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON	BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO)	CALAMAR A LA ROMAINE	SAUCISSE LOCALE	FISH & CHIPS	PIZZA VG AUX TROIS FROMAGES	POULET AUX EPICES
PETIT SUISSE	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS	PENNES BIO	PURÉE DE POTIRON	PETITS POIS	FRITES et ketchup	SALADE VERTE	TORSADES BIO
FRUIT DE SAISON	MIMOLETTE	COMTE AOP	CHEVRE LOCAL	BRIE	GOUDA	YAOURT BIO ET LOCAL	TOMME NOIRE
	ANANAS RÔTI CARAMEL	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE BIO ET LOCALE

PRODUCTEURS LOCAUX : Fromagerie Le Petit Signé SAINT SAUVEUR-Chevre /Les Producteurs Réunis -DISSAY 86-Boeuf/ Boulangerie PITHON - T 79 Yaourt et crème BIO Ferme de BONNEUIL VERRUE 86- Porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Apr Restauration, S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Barreuil