



Menus du 2 novembre au 18 décembre 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE CAMPUGNAN

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
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX DES DE FROMAGE
PÂTES À LA BOLOGNAISE	CHILI SIN CARNE
(BOEUF BIO)	RIZ BIO
FRUIT DE SAISON BIO	PÊCHE AU SIROP ET AMANDES

Repas végétarien	
lundi 09 novembre	mardi 10 novembre
SALADE COMPOSEE AUX POMMES ET FENOUIL BIO	DUO DE CHOUX RAVIGOTE
GALETTE VEGETALE FROMAGE ET ÉPINARDS	PÂTES BIO À LA PARISIENNE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	(JAMBON, CHAMPIGNONS)
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS

Repas végétarien	
lundi 16 novembre	mardi 17 novembre
CAROTTES BIO RÂPÉES AUX RAISINS	BETTERAVE AUX POMMES FRUIT ET EMMENTAL
ESCALOPE DE POULET BIO GRILLÉE	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS
CHOU FLEUR BIO BRAISE	LENTILLES BIO AU JUS
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien	
lundi 23 novembre	mardi 24 novembre
MÂCHE AUX CROÛTONS ET DES DE FROMAGE	ÉMINCÉ DE CÉLERI BIO AU FROMAGE BLANC BIO
RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	BURGER VEGETARIEN
PETITS POIS BIO AU JUS	FRITES FRAÎCHES
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE

Repas végétarien	
lundi 30 novembre	mardi 01 décembre
VELOUTÉ SAINT GERMAIN (AUX POIS CASSÉS)	DUO DE CHOU ROUGE BIO ET RADIS NOIR
NUGGET'S DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	PÂTES BIO AU SAUMON
POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AUX FRAMBOISES

Repas végétarien	
lundi 07 décembre	mardi 08 décembre
CÉLERI RAVE BIO REMOULADE	SALADE COMPOSÉE AU RIZ BIO
PIZZA 3 FROMAGES	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA
SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien	
lundi 14 décembre	mardi 15 décembre
SALADE DE PÂTES BIO AU SURIMI ET FROMAGE	SALADE VERTE BIO AUX OEUFS DURS
JAMBON GRILLÉ	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
DUO DE CHOU BRAISÉS	
SALADE DE FRUITS	VERRINE MOUSSE ANANAS



Commission Restaurant :

le mardi 15 décembre 2020 à 14h

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Fêtons les anniversaires !