

# Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CAMPUIGNAN

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.





 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).








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



Repas végétarien 			
lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU JAMBON	<b>FERIE</b>	SALADE DE POMMES DE TERRE
PLAT COMPLET :	FILET DE COLIN PANÉ AU CITRON		CHIPOLATAS GRILLÉES
<b>LENTILLES, TOMATES, OIGNONS ET RIZ BIO</b> 	<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b> 		<b>BROCOLIS BIO À LA BÉCHAMEL</b> 
FRUIT DE SAISON	YAOURT À LA VANILLE		PÊCHE AU SIROP ET AMANDES

Repas végétarien 			
lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
<b>POTAGE DÉCOUVERTE</b> 	LASAGNES AUX LÉGUMES	<b>SALADE COESLAW (CAROTTES BIO ET CHOU)</b> 	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	SALADE VERTE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	<b>BRANDADE DE POISSON AUX POMMES DE TERRE BIO</b> 
<b>PETITS POIS AU JUS BIO</b> 	FROMAGE	GRATIN DE POTIRON	SALADE VERTE
<b>YAOURT BIO</b> 	FRUIT DE SAISON	<b>GÂTEAU DES ANNIVERSAIRES : PUDDING</b> 	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien 			
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
POTAGE AU POTIRON	DUO DE CHOUX ROUGE ET BLANC AUX LARDONS	BETTERAVE JAUNE ET CAROTTES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ET ÉPINARDS	<b>HACHIS PARMENTIER (AU BOEUF BIO)</b> 	<b>BLANQUETTE DE POISSON AUX POIREAUX BIO</b> 	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
<b>CAROTTES BIO VICHY ET PANAIS</b> 	SALADE VERTE	<b>PÂTES BIO</b> 	<b>PETITS POIS BIO ET SALSIFIS</b> 
<b>BANANE BIO</b> 	<b>FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS</b> 	<b>GÂTEAU DES ANNIVERSAIRES</b> 	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien 			
lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
<b>COESLAW DE CAROTTE BIO ET RADIS NOIR</b> 	<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b> 	BÂTONNETS DE LÉGUMES BRAISÉS :	ENDIVES AUX LARDONS VINAIGRETTE AU MIEL
NUGGETS DE VOLAILLE KETCHUP	TARTE SAUMON ÉPINARDS	<b>POMMES DE TERRE, NAVETS, CAROTTES BIO, BLETTES</b> 	SAUTÉ DE VEAU
<b>PÂTES BIO</b> 	SALADE VERTE	<b>DÉGUSTATION DE FROMAGES AOP</b> 	HARICOTS BLANCS CUISINÉS
COMPOTE DE POIRES	<b>BANANE BIO</b> 	OEUF AU LAIT	MOUSSE AUX FRAMBOISES

**Agissons, Réduisons nos déchets ! <https://www.serd.aden>**

Repas végétarien 			
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b> 	<b>SALADE D'AGRUMES</b>	<b>POTAGE LEGUMES BIO</b> 	OEUF MIMOSA
POULET CHASSEUR	<b>COUSCOUS (AUX BOULETTES D'AGNEAU)</b>	TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOU-FLEUR BRAISÉ	<b>SEMOULE BIO ET LÉGUMES</b> 	SALADE VERTE	RIZ
ÎLE FLOTTANTE	<b>PÂTISSERIE (RECETTE DU CHEF)</b> 	FRUIT DE SAISON	CRÈME AU CHOCOLAT (RECETTE DU CHEFFE) 

### Repas Oriental

Repas de Noël 			
lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b> 	<b>SALADE DE RIZ BIO</b> 	<b>SALADE LANDAISE : TOAST DE MOUSSE DE CANARD, LARDONS, OIGNONS, VINAIGRE MOUTARDE</b>	TOAST CHÈVRE MIEL ET SALADE VERTE
PIZZA 3 FROMAGES	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	<b>BALLOTINE DE POULET AUX CHAMPIGNONS</b>	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	<b>POMMES NOISETTES</b> 	PURÉE DE POTIRON
<b>COMPOTE DE POMMES BIO ET SPECULOOS</b> 	FRUIT DE SAISON	<b>BÛCHE (RECETTE DU CHEFFE)</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant : le jeudi 25 novembre 2021 à 14 h