

Restaurants scolaires de Moulidars, Vibrac et Saint Cybardeaux

Menus du 8 novembre au 31 décembre 2021



| lundi 8 novembre | mardi 9 novembre | jeudi 11 novembre | vendredi 12 novembre |
|-------------------|---|-------------------|------------------------|
| Crêpe fourrée | Carottes râpées BIO vinaigrette | | Potage de légumes |
| Jambon grillé | Pâtes fourrées au fromage, sauce tomate | | Pilons de poulet rôtis |
| Chou-fleur BIO | | | Gratin de courge |
| Tomme | Fromage blanc BIO LOCAL | | Edam |
| Mousse aux fruits | Poires au sirop | | Riz au lait |

| lundi 29 novembre | mardi 30 novembre | jeudi 2 décembre | vendredi 3 décembre |
|--------------------------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Salade verte croûtons jambon | Chou BIO râpé rémoulade | Soupe à la tomate | Saucisson sec et cornichons |
| Tajine de volaille | Steak haché de veau grillé | Lasagne aux légumes | Brandade de poisson |
| Légumes couscous / Semoule BIO | Jardinière de légumes | Salade verte BIO | Salade verte BIO |
| Emmental | Cantal | Fromage blanc BIO LOCAL | Fromage ail et fines herbes |
| Cookies | Œufs au lait et biscuit | Fruit de saison BIO | Fruit de saison |

Mexique

| lundi 15 novembre | mardi 16 novembre | jeudi 18 novembre | vendredi 19 novembre |
|-----------------------------|---------------------------------------|--|------------------------|
| Chou râpé BIO en salade | Salade d'endives aux pommes | Salade mexicaine aux haricots rouges et maïs | Potage de légumes |
| Hachis parmentier (VBF) BIO | Palet végétarien montagnard | Fajitas | Poisson pané et citron |
| Salade verte BIO | Haricots verts BIO | (galette poulet, poivron, tomate) | Riz IGP |
| Kiri | Tomme | Bûchette de chèvre | Suisses |
| Crème à la vanille | Brownie au chocolat et crème anglaise | Salade d'ananas frais caramel coco | Fruit de saison LOCAL |

Gastronomades

| lundi 22 novembre | mardi 23 novembre | jeudi 25 novembre | vendredi 26 novembre |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--|
| Surimi mayonnaise | Rillettes et cornichons / Pain | Salade de riz IGP | Velouté de céleri avec céleri frit et son cappuccino au persil |
| Escalope de porc LOCAL au jus | Daube de boeuf (VBF) | Quiche épinard et chèvre | Filets de volaille braisés au foie |
| Petits pois | Gratin de chou-fleur | Salade verte BIO | Carottes (orange, jaune, pourpre) et panais rôtis au four |
| Gouda | Camembert | Mimolette | Croustillant de pain d'épices et crème mousseline aux pommes et à la vanille |
| Banane BIO au chocolat | Salade de fruits frais | Fruit de saison | |

Repas de Noël

| lundi 13 décembre | mardi 14 décembre | jeudi 16 décembre | vendredi 17 décembre |
|--|--------------------------|-------------------------|--|
| Salade d'endives | Salade verte surimi maïs | Velouté à la citrouille | Mousson de canard et son toast |
| Navarin de veau (VBF) | Rosbeef (VBF) | Pizza aux fromages | Aiguillettes de volaille aux champignons |
| Pâtes BIO | Haricots verts | Salade verte | Pommes pins |
| Kiri | Gouda | Yaourt BIO LOCAL | Fromage de chèvre |
| Panna cotta au coulis de fruits rouges | Tarte aux pommes | Fruit de saison | Bûche de Noël glacée |

Végétarien

Bio

Local

Viande française

Produit labellisé

Repas à thème

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.



Bon Appétit