

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 7 novembre au 16 décembre 2022



lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	SALADE DE PEPINETTES	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE
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)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	PETITS POIS	POTATOES ET KETCHUP
MAASDAM (à portionner)	PETIT LOUIS TARTINE	CHANTENEIGE	
POMME (locale)	COMPOTE POMME-LTICHIS DU CHEF	OEufs A LA NEIGE	POIRE (locale)

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CAROTTES RÂPEES (locales) A L'ECHALOTE	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE
DOS DE COLIN MSC SAUCE AGRUMES	SAUTE DE PORC (VPF, local) AUX QUATRES EPICES	BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANES (ou nuggets de volaille) ET KETCHUP	SAUTE DE BOEUF (local, VBF) AU PAPRIKA
RIZ BIO	HARICOTS BEURRE	PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE (locales)	SEMOUTTE BIO
FRIPON	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	PETIT MOULE	EMMENTAL (à portionner)
CREME DESSERT CHOCOLAT	<i>Muffin au chocolat</i>	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
CHOU ROUGE (local) AU VINAIGRE DE XERES	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU BASILIC	CAKE SALE THON-OLIVES (à portionner)	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE (à portionner)
COLIN MSC SAUCE NICOISE	PARMENTIER VEGETARIEN (ou hachis parmentier de poulet)	SAUTE DE BOEUF FACON CARBONADE (VBF, local)	SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CARAMEL
COQUILLETTES BIO (locales)		CAROTTES A L'ETUVEE	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
CANTAL (à portionner)	CAPRICE DES DIEUX (local)	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)
QUATRE-QUART AU CITRON ET CREME ANGLAISE	BANANE	YAOURT AROMATISE BIO (local)	MOUSSE AU CHOCOLAT

"Happy Thanksgiving"

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
ROULADE DE VOLAILLE	Salade coleslaw aux raisins secs	CELERI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPEES (locales) A L'ORANGE
NORMANDIN DE VEAU A LA MOUTARDE	Sauté de dinde (19% local) crème champignons	OMELETTE BIO AU FROMAGE	RÔTI DE PORC (VPF) AU THYM
SEMOULE BIO	Purée de patates douces	COURGETTES ET POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE RISSOLEES ET KETCHUP
EDAM (à portionner)	Cheddar (à portionner)	BUCHE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)	GOUDA (à portionner)
COMPOTE POMME-POIRE	Cheesecake du Chef	YAOURT NATURE SUCRE BIO	LIEGEIOS VANILLE

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE ICEBERG	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO AUX FRAMBOISES
BLANQUETTE DE POULET (VVF, local) A L'ANCIENNE	LASAGNES DE LEGUMES (ou lasagnes de saumon)	BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP	GNOCCHIS SAUCE CARBONARA
PETITS POIS AU JUS	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	PUREE DE POTIRON	
COULOMMIERS (à portionner)	YAOURT BRASSE (local)	KIRI	MAASDAM (à portionner)
FRUIT DE SAISON		BANANE BIO	COMPOTE DE POMMES

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
FRIAND AU FROMAGE	1 Verre de sirop Terrine forestière et cornichons	TABOULE	
PAVE DE POISSON MSC NAPOLITAIN	Rôti de dinde sauce aux aigrettes	BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE (ou boulettes de boeuf)	
POËLEE MERIDIONALE	Pommes Pins	CAROTTES AU CUMIN	
CAMEMBERT BIO (à portionner)	Fromage	VACHE QUI RIT	
SEMOULE AU LAIT	Bûche de Noël des petits lutins	FRUIT DE SAISON	

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

