

# RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 6 novembre au 22 décembre 2023



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE	CHOU BLANC (local) RÂPE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	SALADE DE PEPINETTES
MEUNIÈRE DE POISSON MSC	SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (VPF, local)	RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY	RAVIOLI AU FROMAGE (ou ravioli au poulet) ET FROMAGE RÂPE	SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CHORIZO
PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	LENTILLES VERTES BIO (locales)	BOULGOUR	PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE	PETITS POIS
BRIE EN POINTE (à portionner)	MAASDAM (à portionner)	COULOMMIERS (à portionner)	COMPOTE POMME-LITCHIS DU CHEF	PETIT LOUIS TARTINE
FROMAGE BLANC AROMATISE	POMME (locale)	LIEGEOIS CHOCOLAT		OEUFS A LA NEIGE

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CHOU ROUGE (local) AU VINAIGRE DE XERES	SALADE DE BLE A LA MIMOLETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU BASILIC	CAKE SALE THON-OLIVES (à portionner)
CORDON BLEU	COLIN MSC SAUCE NICOISE	CHIPOLATAS AU JUS	PARMENTIER VEGETARIEN (ou hachis parmentier de poulet)	SAUTE DE BOEUF FACON CARBONADE (VBF, local)
POTATOES ET KETCHUP	COQUILLETES BIO (locales)	HARICOTS VERTS PERSILLES	CAPRICE DES DIEUX (local)	CAROTTES A L'ETUVEE
CHANTENEIGE	CANTAL (à portionner)	VACHE QUI RIT	BANANE	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)
POIRE (locale)	QUATRE-QUART AU CITRON ET CREME ANGLAISE	CREME DESSERT VANILLE		YAOURT AROMATISE BIO (local)

"Happy Thanksgiving"

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
PAMPLEMOUSSE ET SUCRE (à portionner)	ROULADE DE VOLAILLE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	Salade celerlaw aux raisins secs	CELERI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL
SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CARAMEL	NORMANDIN DE VEAU A LA MOUTARDE	POISSON PANE	Sauté de dinde (VPF, local) crème champanne	OMELETTE BIO AU FROMAGE
RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	SEMOULE BIO	EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	Purée de patates douces	COURGETTES ET POMMES DE TERRE
EMMENTAL (à portionner)	EDAM (à portionner)	FRAIDOU	Cheddar (à portionner)	BUCHÉ DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME-POIRE	FRUIT DE SAISON	Cheerecake du Chef	YAOURT NATURE SUCRE BIO

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
CAROTTES RÂPEES (locales) A L'ORANGE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE ICEBERG	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC (VPF) AU THYM	BLANQUETTE DE POULET (VVF, local) A L'ANCIENNE	BOULETTES DE BOEUF AU CUMIN	LASAGNES DE LEGUMES (ou lasagnes de saumon)	BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP
POMMES DE TERRE RISSOLEES ET KETCHUP	PETITS POIS AU JUS	CAROTTES VICHY	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	PUREE DE POTIRON
GOUDA (à portionner)	COULOMMIERS (à portionner)	FROMAGE	YAOURT BRASSE (local)	KIRI
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT		BANANE BIO

Saint-Nicolas



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
BETTERAVES ROUGES BIO AUX FRAMBOISES	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CAROTTES RÂPEES (locales) A L'ÉCHALOTE
GNOCCCHIS SAUCE CARBONARA	DOS DE COLIN MSC SAUCE AGRUMES	HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE PORC (VPF, local) AUX QUATRES EPICES	BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANES (ou nuggets de volaille) ET KETCHUP
MAASDAM (à portionner)	RIZ BIO	BÛCHE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)	HARICOTS BEURRE	PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE (locales)
COMPOTE DE POMMES	FRIPON	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	Muffin au chocolat	PETIT MOULE
	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE	PANAIS REMOULADE (local)	SALADE PIEMONTAISE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
SAUTE DE BOEUF (local, VBF) AU PAPRIKA	GRATIN DE COQUILLETES (BIO, locales) AUX DES DE VOLAILLE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ESTRAGON	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF (à portionner)	PAVE DE MERLU MSC SAUCE OSEILLE
SEMOULE BIO	PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE	PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS BIO	CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL
EMMENTAL (à portionner)	CLEMENTINES	KIRI	TARTARE NATURE	MIMOLETTE (à portionner)
FLAN NAPPE CAMEL		TARTE AUX POMMES	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF

Repas de Noël



lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
COEURS DE PALMIERS VINAIGRETTE AU CURRY	FRIAND AU FROMAGE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	1 Verre de sirop Terrine forestière et cornichons	TABOULE
SAUCISSE DES ARDENNES (VPF, local)	PAVE DE POISSON MSC NAPOLITAIN	CANNELLONI	Rôti de dinde sauce aux aïelles	BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE (ou boulettes de boeuf)
PUREE DE POMMES DE TERRE FACON ALIGOT	POËLEE MERIDIONALE	FROMAGE	Pommes Pins	CAROTTES AU CUMIN
TOMME NOIRE (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)	LAITAGE	Fromage	VACHE QUI RIT
KIWI BIO	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

