

Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
ENTREE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	REPAS	MACEDOINE DE LEGUMES	
PLAT PROTIDIQUE	BOULETTE DE BŒUF A LA MOUTARDE	EMINCE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	DU	RAVIOLIS AU BOEUF	BRANDADE DE POISSON A MA FACON
GARNITURE	PATES AU FROMAGE	DUO DE HARICOTS	CHEF	DUO DE SALADES	(PLAT COMPLET)
PRODUIT LAITIER					FROMAGE
DESSERT	PETITS SUISSÉS	SALADE DE FRUITS FRAIS		<i>FLAN DE POTIRON A LA VANILLE</i>	FRUIT DE SAISON

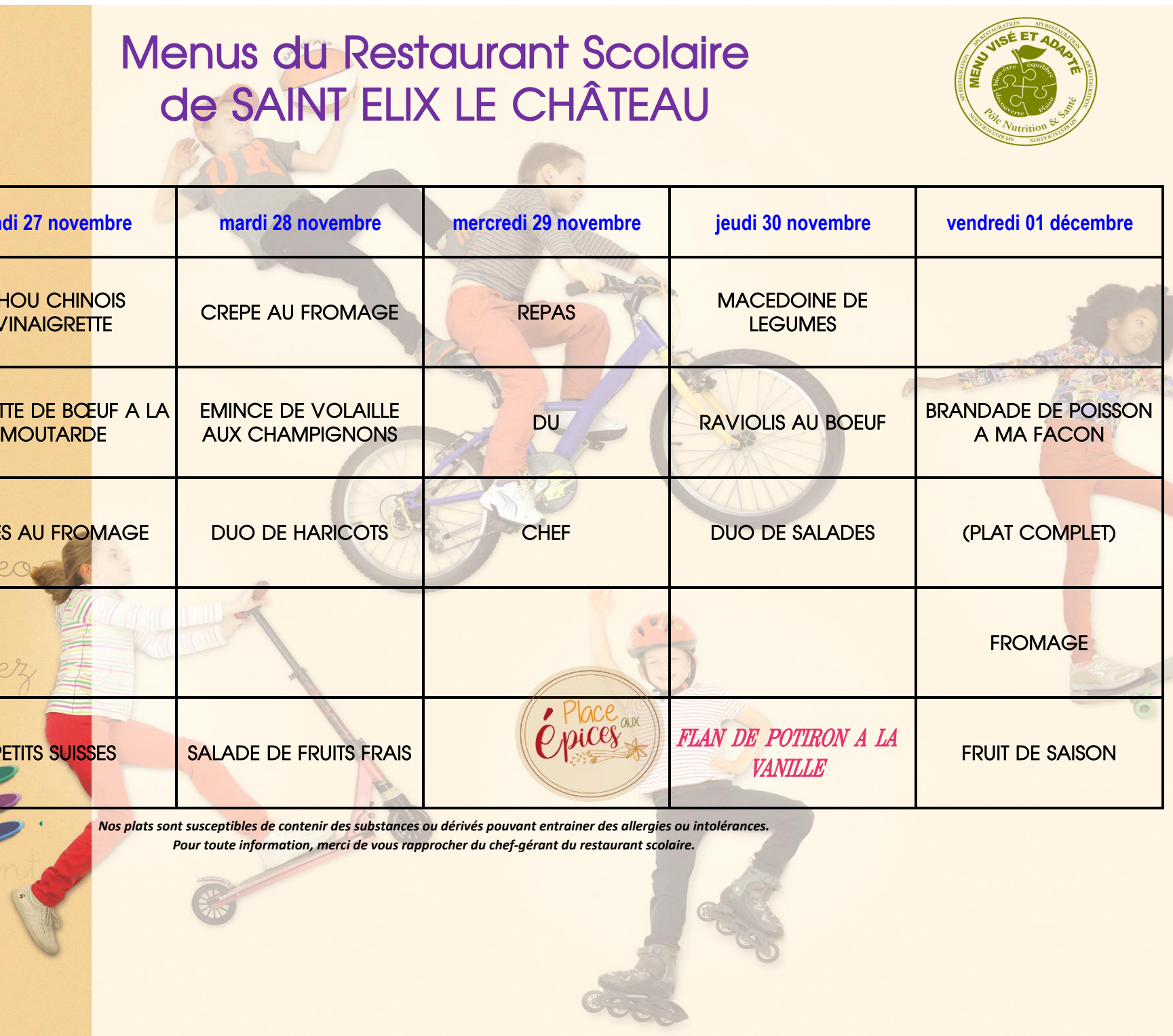
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.



api

Conception CréApl

je bouge
tu bouges
il bouge
elle bouge
nous bougeons
vous bougez
ils bougent
elles bougent



Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
ENTREE		COLESLAW	REPAS	SALADE DE RIZ, MAIS ET DES DE FROMAGE	CAROTTES RAPEES
PLAT PROTIDIQUE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE AUX AGRUMES	SAUTE DE BOEUF	DU	FILETE DE POISSON	LASAGNES DU CHEF
GARNITURE	PUREE POMME DE TERRE POTIRON	CAROTTES PERSILLEES	CHEF	FLAN DE LEGUMES	DUO DE SALADES
PRODUIT LAITIER	FROMAGE	YAOURT NATURE SUCRE			
DESSERT	FRUIT DE SAISON			SALADE DE FRUITS	CREME AUX CEUFS

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

Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



je bouge
tu bouges
il bouge
elle bouge
nous bougeons
vous bougez
ils bougent
elles bougent

	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
ENTREE		POTAGE DE LEGUMES	REPAS		SALADE VERTE DES DE FROMAGE
PLAT PROTIDIQUE	QUICHE AU FROMAGE	DOS DE COLIN EN CROUTE	DU	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE CURRY	BLANQUETTE DE PORC
GARNITURE	DUO DE HARICOTS	POMMES DE TERRE RISSOLEES	CHEF	POMMES DE TERRE RISSOLEES	PETITS POIS
PRODUIT LAITIER	FROMAGE BLANC AROMATISE			FROMAGE	
DESSERT	FRUIT DE SAISON	YAOURT DE LA FERME DU PROUZIC		SALADE DE FRUITS	PATISSERIE DU CHEF

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.



Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU




	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
ENTREE	BETTERAVE AUX DES DE GOUDA	ŒUF MIMOSA	REPAS	RILLETTE DE COLIN AUX COULIS DE MANGUE	ENDIVES AUX NOIX
PLAT PROTIDIQUE	BOUDINS AUX POMMES	POISSON DU JOUR	DU	AIGUILLETES DE POULET SAUCE SESAME	HACHIS PARMENTIER
GARNITURE	POEELE DE LEGUMES	PATES	CHEF	RIZOTTO DE NOEL	SALADE
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	LE FLOTTANTE AU CAMEL D'ÉPICES	SALADE DE FRUITS		DESSERT DU CHEF	COMPOTE DE FRUITS MAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
ENTREE	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	REPAS	Animation janvier	SALADE AUX DES DE FROMAGE
PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU	<i>SAUTE DE PORC VANILLE ET GINGEMBRE</i> Place aux Épices	DU	BRANDADE DE POISSON FACON A MA GRAND MERE	BLANQUETTE DE VOLAILLE
GARNITURE	HARICOTS VERTS	LENTILLES CUISINEES	CHEF	SALADE	PUREE DE LEGUMES
PRODUIT LAITIER				FROMAGE	
DESSERT	CREME DESSERT	SALADE DE FRUITS		 GALETTE DES ROIS MAISON	FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.



api

Conception CréApl

je bouge

tu bouges

il bouge

elle bouge

nous bougeons

vous bougez

eux bougent

ils bougent

ils bougent

Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



	lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
ENTREE	CELERI REMOULADE	PIZZA DU CHEF	REPAS	MACEDOINE DE LEGUMES	
PLAT PROTIDIQUE	TAJINE D'AGNEAU	PILONS DE POULET AUX HERBES	DU	HACHIS PARMENTIER	POISSON SAUCE ANETH
GARNITURE	(PLAT COMPLET)	FENOUIL A LA BECHAMEL	CHEF	DUO DE SALADES	RIZ PILAF
PRODUIT LAITIER					FROMAGE
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS		COMPOSITE DE POMMES MAISON	FRUIT DE SAISON

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

Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



je bouge

tu bouges

il bouge



elle bouge

nous bougeons

vous bougez

ils bougent

eux bougent

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
ENTREE		CAROTTES RAPEES BIO 	REPAS	BOUILLON VERMICELLES	SALADE AUX DES D'AVOCAT
PLAT PROTIDIQUE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE AUX CITRONS	DAUBE	DU	DOS DE COLIN EN CROUTE	RAVIOLIS AU BOEUF ET
GARNITURE	PUREE	PETITS POIS NAVETS	CHEF	BROCOLIS BIO 	SAUCE FORESTIERE
PRODUIT LAITIER	FROMAGE BIO 	PETITS SUISSE			
DESSERT	FRUIT DE SAISON BIO			SALADE DE FRUITS	ENTREMETS DU CHEF

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

api

Conception CréApl

Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
<i>je cuisine</i> ENTREE <i>tu cuisines</i>		POTAGE DE LEGUMES	REPAS		SALADE VERTE DES DE FROMAGE
<i>il cuisine</i> PLAT PROTIDIQUE	PIZZA DU CHEF	POISSON MEUNIERE	DU	SAUTE D'AGNEAU AUX ABRICOTS	SAUTE DE PORC AU
<i>elle cuisine</i> GARNITURE	HARICOTS VERTS PERSILLES		CHEF	BOULGOUR	POEELE DE LEGUMES
<i>nous cuisinons</i> PRODUIT LAITIER <i>vous cuisinez</i>	YAOURT NATURE SUCRE	POMME VAPEUR		FROMAGE	
<i>ils cuisinent</i> DESSERT <i>elles cuisinent</i>	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE		SALADE DE FRUITS	<i>BEIGNET ANCIENS JUS DE CLEMENTINE ET AU CURRY</i>

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.**

api

Conception CréApi

Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



je bouge

tu bouges

il bouge

elle bouge

nous bougeons

vous bougez

ils bougent

elles bougent

	lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
ENTREE	VELOUTE DE LEGUMES	ŒUF MAYONNAISE	REPAS	ANIMATION CHANDELEUR	
PLAT PROTIDIQUE	LASAGNE DU CHEF	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	DU	CHIPOLATAS	BLANQUETTE DE POISSON
GARNITURE	SALADE	POMMES DE TERRE SAUTEES	CHEF	CHOU-FLEUR	PETITS POIS
PRODUIT LAITIER					FROMAGE
DESSERT	CREME BRULEE	FRUIT DE SAISON		CREPES PARTY	SEMOULE AU LAIT MAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

api

Conception CréApl

Menus du Restaurant Scolaire de SAINT ELIX LE CHÂTEAU



	lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
<i>je cuisine</i> ENTREE	SAUCISSON SEC	CELERI REMOULADE	REPAS		DUO DE SALADE DES DE FROMAGE
<i>tu cuisines</i> PLAT PROTIDIQUE	BURGER DE VEAU SAUCE CURRY	FILET DE HOKY	DU	JAMBON BRAISE A L'ANANAS	EMINCE DE VOLAILLE
<i>il cuisine</i> GARNITURE	FLAN DE LEGUMES	RIZ	CHEF	FRIES	PUREE DE CAROTTES
<i>elle cuisine</i> PRODUIT LAITIER	YAOURT AROMATISE			FROMAGE	PETIT SUISSE
<i>nous cuisinons</i> DESSERT		PATISSERIE DU CHEF		SALADE DE FRUITS	

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.*