Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE VILLEGOUGE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	**FERIE**	CHOU BLANC AUX LARDONS
CORDON BLEU	TORTILLAS AUX POMMES DE TERRE		FILET DE POISSON AU CITRON
BROCOLIS À LA BÉCHAMEL	SALADE VERTE		**HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS**
PÊCHE AU SIROP ET AMANDES	**FRUIT DE SAISON BIO**		YAOURT AROMATISÉ

Repas végétarien

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
SALADE AUX CROÛTONS	LASAGNES AUX LÉGUMES	**SALADE COLESLAW BIO (CHOU, CAROTTE)**	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	SALADE VERTE	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	**BRANDADE DE POISSON AUX POMMES DE TERRE BIO**
PETITS POIS AU JUS	FROMAGE	GRATIN DE POTIRON	SALADE VERTE
YAOURT BIO	**FRUIT DE SAISON BIO**	**GÂTEAU DES ANNIVERSAIRES : BROWNIES**	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
POTAGE AU POTIRON	SALADE VERTE AUX DÉS DE JAMBON	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET FROMAGE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ET ÉPINARDS	**BOULETTES DE BOEUF BIO À LA TOMATE**	POISSON DU JOUR	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
CAROTTES VICHY	FRITES	**PÂTES BIO ET POIREAUX BIO**	PETITS POIS AU JUS
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	**GÂTEAU DES ANNIVERSAIRES**	**FRUIT DE SAISON BIO**

Repas végétarien

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
DUO DE CAROTTES ET RADIS NOIRS RÂPÉS	POTAGE DE LÉGUMES	OMELETTE	ENDIVES AUX LARDONS ET MIEL
NUGGET'S DE VOLAILLE KETCHUP	TARTE SAUMON ÉPINARDS	**CAROTTES BIO BRAISÉES**	SAUTÉ DE VEAU
PÂTES BIO	SALADE VERTE	**DÉGUSTATION DE FROMAGES AOP**	HARICOTS BLANCS CUISINÉS
MOUSSE AUX FRAMBOISES	**FRUIT DE SAISON (BANANE BIO)**	SEMOULE AU LAIT CARAMEL	**COMPOTE DE POIRES BIO**

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

Repas végétarien

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
CAROTTES BIO RÂPÉES AUX RAISINS	**SALADE POIS CHICHES À L'ORIENTALE**	TOURIN VERMICELLES	**OEUF BIO MIMOSA**
POULET CHASSEUR	**TAJINE AU POULET**	TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOU-FLEUR BRAISÉ	**SEMOULE ET LÉGUMES**	**SALADE VERTE BIO**	RIZ AUX LÉGUMES
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	**CRÈME BRÛLÉE FLEUR D'ORANGER**	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Repas Oriental

Repas végétarien

Repas de Noël

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
POTAGE DE LÉGUMES	**SALADE DE RIZ BIO**	**TOAST AU SAUMON**	**SALADE VERTE BIO ET TOAST CHÈVRE MIEL**
PIZZA 3 FROMAGES	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	**FILET DE DINDE FARCI AUX MARRONS ET RAISINS SECS**	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	**POMMES DUCHESSES**	PURÉE DE POTIRON
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS ET SPECULOOS	**GÂTEAU DE NOËL**	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC