

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 4 novembre au 20 décembre 2024

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
PAMPLEMOUSSE ET SUCRE (à portionner)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	SALADE DE PEPINETTES
MEUNIERE 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
POMMES RISSOLEÉES	LENTILLES VERTES BIO (locales)	BOULGOUR		PETITS POIS
BRIE EN POINTE (à portionner)	MAASDAM (à portionner)	COULOMMIERS (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	PETIT LOUIS TARTINE
FROMAGE BLANC AROMATISE	COMPOTE DE POMMES AU REM DU CHEF	LIEGEOIS CHOCOLAT	POMME (locale)	OEUFS A LA NEIGE

Repas "Tex Mex"

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
FERIE	SALADE ET CROUTONS	CREPES FOURREES	ENSALADA MEXICANA	CAKE SALE THON-OLIVES (à portionner)
	CORDON BLEU	FILET DE POISSON À LA NAPOLITAINE	FAJITAS (poulet, poivron, emmental, galette de maïs)	SAUTÉ DE BOEUF (LOCAL) AU CURRY
	POTATOES ET KETCHUP	POELEE MERIDIONNALE		CAROTTES A L'ETUVEE
	CHANTENEIGE	FROMAGE	CHURROS	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)
	FLAN CARAMEL	POIRE (locale)		CREME DESSERT CHOCOLAT BIO LOCAL

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
CHOU POINTU (local) VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	CELERI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL
SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CARAMEL	BOULETTES DE VEAU A LA MOUTARDE	POISSON PANE	BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP	OMELETTE BIO AU FROMAGE
RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	SEMOULE BIO	EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	PUREE (LOCAL) DE POTIRON	COURGETTES ET POMMES DE TERRE
EMMENTAL (à portionner)	KIRI	FRAIDOU	EDAM (à portionner)	BUCHE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)
LIÉGEOIS À LA VANILLE	COMPOTE POMME-POIRE	FRUIT DE SAISON	BANANE BIO	YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRE LOCAL

"Happy Thanksgiving"

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
CAROTTES RÂPEES (locales) A L'ORANGE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	TABOULÉ	Salade colerlaw aux rainis ners 	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC (VPF) AU THYM	BLANQUETTE DE POULET (VVF, local) A L'ANCIENNE	BOULETTES DE BOEUF AU CUMIN	Gnocchin façon carbonara et potiron	LASAGNES DE LEGUMES (ou lasagnes bolognaise)
POMMES DE TERRE RISSOLEES ET KETCHUP	PETITS POIS AU JUS	CAROTTES VICHY	Cheddar (à portionner)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES
GOUDA (à portionner)	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	FROMAGE	Cheesecake du Chef	YAOURT AROMATISÉ (LOCAL)
FROMAGE BLANC AU FRUIT	FRUIT DE SAISON	LAITAGE		

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
BETTERAVES ROUGES BIO AUX FRAMBOISES	CAROTTES RÂPEES (locales) A L'ECHALOTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PERLES AU SURIMI
AIGUILLETES DE POULET (local) SAUCE CHAMPIGNONS	COLIN MSC SAUCE AGRUMES	HACHIS PARMENTIER	BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANES (ou nuggets de volaille) ET KETCHUP	CARBONADE DE BOEUF (local)
SEMOULE BIO	RIZ BIO		PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE (locales)	CAROTTES BATONNETS
MAASDAM (à portionner)	FRIPON	BÛCHE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)	PETIT MOULE	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)
COMPOTE DE POMMES	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	Muffin au chocolat

Saint-Nicolas

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	SALADE PIEMONTAISE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
SAUTE DE PORC (local, VPF) AU PAPRIKA	GRATIN DE COQUILLETES (BIO, locales) AUX DES DE VOLAILLE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ESTRAGON	QUICHE AUX FROMAGES DU CHEF (à portionner)	PAVE DE MERLU MSC SAUCE OSEILLE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS	CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL
EMMENTAL (à portionner)		KIRI	TARTARE NATURE	MIMOLETTE (à portionner)
FLAN NAPPE CARAMEL	CLEMENTINES	TARTE AUX POMMES	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF

Repas de Noël

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
COEURS DE PALMIERS VINAIGRETTE AU CURRY	FRIAND AU FROMAGE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE		SALADE DE BLE
SAUCISSE DES ARDENNES (VPF, local)	PAVE DE POISSON MSC NAPOLITAIN	LASAGNES	Repas de Noël	BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE (ou boulettes de boeuf)
PUREE DE POMMES DE TERRE FACON ALIGOT	POËLEE MERIDIONALE	FROMAGE		CAROTTES AU CUMIN
TOMME NOIRE (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)	LAITAGE		VACHE QUI RIT
KIWI BIO	SEMOULE AU LAIT			FRUIT DE SAISON

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