

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOMPERRON






Du 06 novembre - 10 novembre 2017

lundi 06 novembre




mardi 07 novembre

jeudi 09 novembre

vendredi 10 novembre

	lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Entrée	Riz niçois	 Carottes râpées	Pâté forestier	Salade d'haricots verts
Viande & Garniture	Sauté de volaille à l'estragon Petits pois carottes	Raviolis	Mijoté de dinde sauce forestière Carottes	Poisson pané citron Ratatouille & Riz
Laitage	Petit moulé	 Mi-chèvre	Petit suisse	 Mimolette
Dessert	Abricot au sirop	Crème chocolat	 Fruit frais	 Marbré



-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés











lundi 13 novembre



mardi 14 novembre

Menu Produits Locaux

vendredi 17 novembre








	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	Menu Produits Locaux	vendredi 17 novembre
Entrée	Piémontaise	 Salade des 3 râpés (céleri, carotte, chou rouge)	 Potage crécy	 Salade hollandaise (salade, gouda, edam)
Viande & Garniture	Jambonnette de poulet Mousseline de légumes	Steak haché Frites	Rôti de porc sauce normande Gratin de chou fleur	Dos de colin sauce citron Haricots verts
Laitage	Vache grosjean	 Saint Paulin	 Chèvre	 Carré de Ligueil
Dessert	 Fruit frais	Compote de pomme abricot	 Fruit frais	Tarte Normande




-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOMPERRON

Du 20 novembre - 24 novembre 2017

	lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Saucisson à l'ail & beurre	 Salade madrilène (salade tomate œuf)
Viande & Garniture	Rôti de veau farci Riz basquaise	Knack Purée	Bœuf carottes Coquillettes	Marmite de poissons Epinards à la crème
Laitage	Carré d'as	 Tomme noire	 St Nectaire	 Mi-chèvre
Dessert	Compote de pomme	 Fruit frais	 Fruit frais	 Génoise à la confiture



	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS











lundi 27 novembre



mardi 28 novembre

jeudi 30 novembre

vendredi 01 décembre

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Entrée	Taboulé	 Salade verte tomate maïs surimi	<i>Menu Terroir</i>	 Bouillon vermicelles
Viande & Garniture	Rôti de volaille à l'indienne Duo d'haricots	Paupiette de veau Gratin de brocolis	 <i>Cake au chèvre du Poitou</i>  <i>Parmentier de boudin noir</i>	Dos de colin ciboulette Mousseline de potiron
Laitage	Vache picon	 Camembert	<i>Yaourt de la Bazinière</i>	 Saint Paulin
Dessert	 Fruit frais	Flan caramel	<i>Galette Goulibeur</i>	 Fruit frais



-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés



RESTAURANT SCOLAIRE DE FOMPERRON









Du 04 décembre - 08 décembre 2017

lundi 04 décembre



mardi 05 décembre

jeudi 07 décembre

vendredi 08 décembre

	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Entrée	 Céleri rémoulade	Salade strabourgeoise (P. de terre saucisse tomate)	 Salade campagnarde (salade jambon, emmental, pomme)	 Potage de légumes de saison
Viande & Garniture	Jambon grill Mogettes	Sauté de volaille au curry Haricots beurre	Sauté de bœuf bordelaise Purée de carottes	Dip & fish and chips
Laitage	Fondu président	Yaourt nature sucré	 Brie	 Tomme des Pyrénées
Dessert	Cocktail de fruits	 Fruit frais	 Cake aux pommes	 Fruit frais



	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



RESTAURANT SCOLAIRE DE FOMPERRON







Du 11 décembre - 15 décembre 2017

lundi 11 décembre


mardi 12 décembre

jeudi 14 décembre

vendredi 15 décembre

	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Entrée	 Salade Yolande (carottes, céleri, betterave, pomme)	Lentilles vinaigrette	Pâté de foie	Salade de pâtes au surimi vinaigrette
Viande & Garniture	Kefta de bœuf Semoule	Rôti de porc aux oignons Printanière de légumes	Cordon bleu Petits pois carottes	Gratiné de poisson Purée de crocodile
Laitage	Petit moulé	 Mi-chèvre	 Entremet chocolat	 Mimolette
Dessert	Compote pomme banane	 Fruit frais	Madeleine	 Fruit frais



	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS












lundi 18 décembre


mardi 19 décembre

jeudi 21 décembre

vendredi 22 décembre

	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Entrée	 Salade verte, jambon, gruyère et betteraves râpés	 Salade warldorf (céleri, pomme)	 Menu de Noël 	 Salade du chef (salade, gruyère, tomate, jambon)
Viande & Garniture	 Sauté de porc au carambar Haricots verts	Lasagnes & Salade verte		Poisson pané citron Ratatouille & coquillettes
Laitage	Vache grosjean	 Saint Paulin		 Carré de Ligueil
Dessert	 Fruit frais	Crème vanille		Compote pomme ananas



-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

