

api

# Menus du 05 novembre 2018 au 4 janvier 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE CREIL – Danielle Mitterrand



Légende :



**PRODUIT CUISINE**



**PRODUIT LOCAL**



**PRODUIT BIO**



**VIANDE FRANCAISE**

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	mercredi 07 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre	lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	mercredi 05 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
Céleri aux pommes vinaigrette Salade de carottes et de chou blanc vinaigrette  Merguez au jus Pavé fromager  Lentilles cuisinées Gouda / Mimolette Yaourt aromatisé à la vanille de la ferme de Sigy	Saucisson à l'ail* et cornichon Oeuf dur mayonnaise  Cordon bleu Boulettes végétales sauce tomate  Jardinière de légumes Yaourt sucré BIO Yaourt aromatisé BIO Fruits de saison	Salade mexicaine  Jambon blanc * + ketchup Bolognaise au thon  Coquillettes BIO Camembert / Coulommiers Eclair chocolat	Crêpe au fromage  Dos de colin sauce citron  Epinards et pdt à la crème Vache qui rit / Carré frais Fruit de saison local	Salade verte vinaigrette  Hachis parmentier végétarien  Yaourt sucré Compote pomme banane	Haricots vert vinaigrette Taboulé oriental à la menthe Normandin de veau sauce paprika Boulettes végétales sauce tomate Petits pois cuisinés Camembert Buchette vache-chèvre Fruit de saison BIO	Carottes râpées vinaigrette Céleri aux pommes vinaigrette  Jambon* sauce méridionale Poisson gratiné au fromage Rosti de pommes de terre Petit moulé nature / Samos Liégeois chocolat	Velouté de courgettes BIO  Lasagnes bolognaise Lasagne au saumon  Petit suisse sucré Gaufre liégeoise	Médailon de surimi + mayonnaise  Emincé de dinde façon blanquette Marmite de la mer  Purée de potiron, potimarron Crème anglaise Gâteau noix de coco Recette du chef	Feuilleté au fromage  Cassolette de moules  Pommes de terre quartier Mimolette BIO / Gouda BIO Fruit de saison local
Velouté de brocolis  Boulettes d'agneau sauce tajine Poisson pané + ketchup Riz BIO Croc lait / Carré fondu Mousse au chocolat	Salade soissonnaise Salade de blé carnaval  Rôti de dinde sauce curcuma Galette boulghour pois chiches et emmental Choux fleurs à la tomate Yaourt aromatisé Fruit de saison local	Salade iceberg mimosa  Pizza tomate fromage  Buchette vache chèvre Compote pomme abricot	Salade vitaminée Céleri remoulade  Sauté de boeuf façon bourguignon Beignet de calamar + ketchup Pommes noisettes Emmental Fruit de saison BIO	Concombre vinaigrette Carottes râpées vinaigrette  Poisson frais sauce crème Cœur de blé Crème anglaise Gâteau au chocolat Recette du chef	Crêpe au fromage  Filet de poulet à la crème Omelette aux fines herbes Brocolis persillés Yaourt nature de la ferme de Viltain + sucre Fruits de saison	Potage de légumes BIO  Rôti de porc* à l'ancienne Pavé fromager Frites Vache qui rit / Saint môret Flan chocolat	Salade de carottes vinaigrette au miel  Brochette de dinde Galette de boulghour pois chiches emmental Semoule et légumes couscous Emmental / Saint Paulin Donuts	Salade verte au maïs Salade de lentilles vinaigrette  Boulettes de boeuf à la hongroise Gratin de pâtes au poulet Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Fruits de saison	Salade de perles de pâtes aneth  Poisson frais sauce nantua Epinards béchamel Edam / Tomme noire Fruit de saison local
Choux fleurs sauce cocktail Macédoine de légumes mayonnaise  Steak haché de boeuf sauce champignon Beignet de poisson + mayonnaise Epinards et pommes de terre béchamel BIO Buchette vache chèvre Fruits de saison	Potage tomates et vermicelles  Chili sin carné Boulghour BIO Fraidou Mousse au chocolat	Salade verte à la mimolette  Hachis parmentier Brandade de poisson Yaourt sucré Ananas à la grenadine	<b>Repas cinéma</b> Salade façon cauchoise * S/viande : salade de pommes de terre  Moule à la normande Frites Camembert La tarte de Blanche Neige Recette du chef	Radis et beurre Salade roméo  Gratin de pâtes au poulet Poisson meunière et citron Tomme noire / Pyrénées Fruit de saison	Velouté Dubarry  Cordon bleu Falafels Courgettes et pommes de terre Mimolette / Gouda Fruit de saison local	Carottes râpées vinaigrette Duo de chou vinaigrette  Poêlée sicilienne au thon Fraidou / Carré fondu Flan vanille	Pizza tomate fromage  Chipolatas * Nuggets de poisson + mayonnaise Printanière de légumes Chanteneige Compote de pomme poire BIO	Mousson de canard et cornichon S/viande : médaillon de surimi mayonnaise Poulet rôti aux épices de Noël S/viande : marmite de saumon sauce crème  Pommes pin Mini gouda Pâtisserie de Noël Père Noël en chocolat Clémentine	Salade iceberg mimosa Salade verte à la mimolette  Rôti de boeuf froid + ketchup Poisson pané et citron Coquillettes au beurre Yaourt sucré Fruit de saison
Salami* et cornichon Œuf dur mayonnaise  Boulettes de boeuf au curry Pavé fromager Courgettes et pommes de terre BIO Petit suisse aromatisé Compote de banane	Salade verte vinaigrette Concombre à la crème  Brandade de poisson Vache qui rit / Carré fondu Semoule au lait Recette du chef	Salade de pois chiches à l'orientale  Saucisse de Francfort* + ketchup Poisson pané et citron Pâtes Chantailou Fruits de saison de local	Velouté de poireaux  Crousty de poulet + ketchup Omelette Haricots beurre Tartare nature Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy	Salade de pâtes vinaigrette Salade de lentilles vinaigrette  Colin sauce Rougail Riz BIO Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fruits de saison	Feuilleté au fromage  Tomate farcie Pavé fromager Riz Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	FERIE	Salade verte vinaigrette  Brandade de poisson Petit moulé ail et fines herbes Mousse au chocolat	Taboulé oriental à la menthe  Saucisse de Strasbourg* Omelette au fromage Poêlée de légumes Yaourt sucré BIO Beignet aux pommes	Salade de pommes de terre à l'échalote  Hoki sauce citron Brocolis Buchette vache-chèvre Fruit de saison BIO
Potage tomates et vermicelles Emincé de poulet sauce crème Poisson meunière et citron Choux fleurs persillés Carré fondu Crème dessert chocolat BIO	FERIE	Betteraves vinaigrette Bouchée à la reine à la dinde Beignet de poisson + ketchup Riz BIO Yaourt sucré Brownies	Salade de cœur de blé au basilic Rôti de boeuf + ketchup Bolognaise au thon Coquillettes au beurre Carré frais Fruit de saison BIO	Crêpe au fromage Cassolette de moules Pommes de terre quartier Emmental Compote pomme poire BIO					

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements