

# Menus du 08 novembre au 31 décembre 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CREIL



lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre	lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Potage Cresson  Filet de lieu sauce oseille  Boulghour  Camembert BIO  Compote pomme coing	<b>Repas d'automne</b> Salade verte BIO vinaigrette aux agrumes Emincé de filet de poulet au miel et marron Filet de lieu sauce crème Purée de potiron et pommes de terre Petit moulé ail et fines herbes Beignet aux pommes	Champignons vinaigrette au fromage blanc Filet de merlu sauce oseille  Pennes  Emmental  Kiwi BIO		Crêpe au fromage  Rôti de bœuf EDN sauce au bleu Quenelle nature sauce tomate  Haricots verts persillés  Suisse fruité  Banane BIO	Repas Indien  Raïta de concombre  Dahl de lentilles BIO (plat végétarien)  Fromage blanc et coulis de fruits jaunes  Rocher coco Erte (78)	Repas Hivernal  Soupe à l'oignon Gratin de pommes de terre au fromage tartiflette (plat végétarien) Yaourt au lait entier nature de la ferme de Viltain (77) et confiture de myrtille d'Andresy (78) Sablé de Retz	Salade iceberg et croûtons vinaigrette  Saucisse de Strasbourg* Quenelle de brochet sauce nantua  Choux fleurs béchamel  Vache qui rit BIO  Pomme	Brocolis vinaigrette  Filet de lieu sauce oseille  Blé  Coulommiers  Flan nappé caramel	Carottes et choux blanc râpés mayonnaise  Bolognaise de bœuf Bolognaise de soja BIO  Coquillettes BIO  Suisse sucré  Banane BIO
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre	lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Carottes râpées vinaigrette à la coriandre  Cordon bleu Filet de poisson pané  Farfalles et brunoise de légumes  Brie Fermier BIO de la ferme de la Tremblaye  Poire	Betteraves BIO vinaigrette  Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux Boulettes végétariennes sauce aux pruneaux  Semoule  Coulommiers  Compote pomme biscuit	Haricots verts BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne  Farfalles aux lentilles BIO et aux épices (plat végétarien)  Fromage blanc et confiture à l'ancienne aux quatre fruits rouges d'Andresy (78)  Orange BIO	Saucisson à l'ail* Surimi mayonnaise  Paupiette de veau sauce curry Pané fromager  Brocolis persillées  Montcadi  Ananas BIO	<b>Repas Normand</b>  Potage Dubarry  Poisson frais sauce Normande  Frites  Camembert BIO  Clafoutis pommes et poires	Betteraves BIO vinaigrette  Cordon bleu Pané fromager  Purée de carottes, patate douce et pommes de terre  Yaourt sucré  Orange BIO	Perles de pâtes et surimi mayonnaise  Filet de poisson meunière  Epinards et pommes de terre béchamel  Bûchette vache chèvre  Flan vanille	Potage potiron  Jambon blanc* Galettes de soja à la provençale  Macaronis  Yaourt au lait entier BIO nature et sucre (Quart de Lait - 95)  Ananas	Taboulé  Falafels  Petits pois  Vache Picon  Pomme	Repas Noël Mousse de foie de canard et son toast Terrine de poisson et toast  Sauté dinde sauce marron et pain d'épices Colin sauce marron et pain d'épices Pommes noisettes Fromage de Noël Bûche de Noël Père Noël en chocolat Clémentines
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre	lundi 20 décembre	mardi 21 décembre	mercredi 22 décembre	jeudi 23 décembre	vendredi 24 décembre
Céleri rémoulade  Hachis parmentier de bœuf Brandade de colin  Cantal AOP  Kiwi BIO	Lentilles BIO vinaigrette persillées  Galettes provençale sauce tomate (plat végétarien) Haricots verts persillées  Brie en pointe Crème dessert caramel	Potage Brocolis  Lardons de porc* façon carbonara Waterzoi de colin  Macaronis  Saint Nectaire AOP  Pomme BIO	Friand au fromage  Filet de poisson pané  Epinards béchamel  Tomme blanche  Banane BIO	<b>Repas Hawaïen</b>  Salade verte BIO surimi et dés d'ananas vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce au lait de coco Filet de lieu sauce citron Riz créole Yaourt au lait entier à la noix de coco de la ferme de Sigy (77) Hawaï cake	Salade verte BIO vinaigrette au fromage blanc et cumin  Beignet de calamars  Brocolis  Edam BIO  Kiwi BIO	Lentilles de Mondreville (77) vinaigrette à l'échalote  Omelette  Carottes au miel et au romarin Pointe de Brie  Clémentines	Saucisson à l'ail* + cornichon Surimi mayonnaise Boulettes d'agneau sauce tajine Boulettes végétariennes sauce tajine  Choux fleurs persillés  Yaourt aromatisé  Poire	Potage cultivateur  Filet de poisson pané et ketchup  Semoule  Suisse aromatisé  Banane BIO	<b>Repas Noël des centres</b> Salade verte BIO aux pommes vinaigrette balsamique Emincé de poulet sauce brune échalote aux arnelles Morceaux de colin aux épices de Noël Pommes noisettes Crème anglaise Cake au chocolat et noix de coco
lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre	lundi 27 décembre	mardi 28 décembre	mercredi 29 décembre	jeudi 30 décembre	vendredi 31 décembre
Choux blanc vinaigrette aux pommes  Pizza tomate mozzarella emmental BIO  Yaourt sucré  Eclair au chocolat	Salade verte vinaigrette balsamique  Filet de merlu sauce lombarde  Brocolis  Suisse sucré  Orange BIO	Céleri râpé rémoulade  Sauté de porc* sauce agrumes Boulettes végétariennes sauce paprika  Semoule BIO  Petit moulé Crème dessert vanille	Choux rouges vinaigrette  Rôti de bœuf EDN sauce échalote Pané fromager Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé  Kiwi BIO	Œuf dur mayonnaise  Poisson frais sauce citron  Carottes persillées  Maasdam BIO  Clémentines	Betteraves BIO vinaigrette à l'ail Gratin de gnocchis épinards et emmental BIO (plat végétarien)  Petit moulé  Orange BIO	Potage poireaux et pommes de terre  Saucisse de Strasbourg* Filet de lieu sauce citron  Torsades BIO  Mimolette  Pomme	Haricots verts BIO vinaigrette Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Boulettes végétariennes sauce tomate  Navets à la tomate  Suisse sucré Mousse au chocolat au lait	Salade iceberg vinaigrette  Filet de merlu sauce crème  Riz de Camargue IGP  Saint Paulin  Banane BIO	Repas du Nouvel An Pâté de campagne* Surimi mayonnaise Sauté de poulet sauce pomme miel et épices Quenelle sauce aux marrons Carottes et panais Crème anglaise Gâteau gourmand à la crème et brisures de marrons

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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