

# Menus du 07/11/22 AU 02/01/23

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CREIL



Légende :



Produit cuisiné



Produit BIO



Produit local

| lundi 07 novembre   | mardi 08 novembre   | mercredi 09 novembre<br>Menu tout en orange !                                   | jeudi 10 novembre  | vendredi 11 novembre   | lundi 05 décembre<br>Automne aux USA  | mardi 06 décembre  | mercredi 07 décembre  | jeudi 08 décembre<br>Menu Bourgogne   | vendredi 09 décembre  |   |
|---|---|---|--|--|---|--|---|---|---|---|
| Pommes de terre vinaigrette au fromage blanc                                    | Carottes râpées vinaigrette   | Duo de lentilles vertes BIO et corail vinaigrette à l'échalotte                 | Taboulé (semoule BIO)  |  | Mais vinaigrette aux dés de tomates   | Betteraves BIO vinaigrette   | Chou rouge BIO râpé vinaigrette à la framboise                        | Potage de potiron   | Salade verte vinaigrette au xérès   |   |
| Emincé de filet de poulet sauce aux pommes<br>Filet de lieu MSC sauce oseille   | Filet de colin d'Alaska MSC sauce Normande  | Aiguillettes de poulet sauce hongroise<br>Falafels sauce hongroise              | Paupiette de veau sauce brune<br>Omelette du chef                |  | Rôti de dinde sauce Tex Mex<br>Filet de poisson pané MSC et citron            | Galette végétarienne (plat végétarien)   | Sauté de dinde sauce aigre douce<br>Omelette                          | Sauté de Boeuf façon bourguignon<br>Boulettes végétariennes sauce façon bourguignon | Brandade de colin MSC   |   |
| Fondue de poireaux  | Coquillettes BIO  | Purée de pommes de terre et potiron   | Haricots beurre  |  | Purée de potiron et pommes de terre   | Poêlée de légumes  | Boullghour  | Carottes à l'étuvée   |   |   |
| Camembert BIO   | Suisse sucré  | Mimolette   | Carré de Liqueil   |  | Cheddar   | Petit moulé ail et fines herbes  | Suisse sucré  | Fromage blanc nature et sucre   | Emmental  |   |
| Eclair au chocolat  | Compote pomme biscuit   | Orange  | Ananas   |  | Cheesecake au citron du chef  | Crème dessert vanille  | Clémentines   | Galette St Michel   | Orange  |   |
| lundi 14 novembre   | mardi 15 novembre   | mercredi 16 novembre  | jeudi 17 novembre<br>Menu Aveyronnais                            | vendredi 18 novembre   | lundi 12 décembre   | mardi 13 décembre  | mercredi 14 décembre  | jeudi 15 décembre   | vendredi 16 décembre<br>Repas de Noël   |   |
| Potage façon cultivateur  | Salade de pommes de terre, oignon et cornichons, vinaigrette                        | Oeuf dur mayonnaise   | Salade verte BIO aux croûtons nature vinaigrette                 | Bouillon vermicelles   | Carottes et choux blancs râpés mayonnaise                                     | Coquillettes BIO sauce façon cocktail  | Salade verte vinaigrette  | Crêpe au fromage  | Rillettes de poisson blanc et saumon du chef  |   |
| Chili sin carne (plat végétarien)   | Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux<br>Boulettes végétariennes sauce aux pruneaux | Gratin de coquillettes BIO, petits pois et béchamel fromagère (plat végétarien) | Saucisse fumée*<br>Nuggets végétariens                           | Poisson frais sauce nantua   | Filet de poisson meunière MSC et citron                                       | Galettes végétariennes   | Cordon bleu de dinde et ketchup<br>Filet de colin MSC sauce arrabiata | Beignet de calamars et citron   | Emincés de poulet rôti sauce marrons<br>Blanquette de cabillaud                               |   |
| Riz de camargue IGP   | Carottes persillées   |   | Purée de pommes de terre au fromage façon aligot                 | Brocolis   | Epinards et pommes de terre béchamel  | Poêlée de légumes  | Petits pois au jus  | Carottes au miel  | Pommes noisettes  |   |
| Vache qui rit BIO   | Mimolette   | Fromage blanc nature et sucre   | Yaourt aromatisé   | Tomme noire IGP  | Carré de Liqueil  | Yaourt aromatisé   | Bûchette vache chèvre   | Suisse fruité   | Camembert local BIO de la ferme de la Tremblaye (78)<br>Bûche de Noël + (chocolat/clémentine) |   |
| Liégeois chocolat   | Orange BIO  | Pomme   | Tarte aux poires du chef   | Kiwi BIO   | Compote de pomme BIO  | Orange BIO   | Flan nappé caramel  | Kaki  |   |   |
| lundi 21 novembre   | mardi 22 novembre   | mercredi 23 novembre  | jeudi 24 novembre  | vendredi 25 novembre<br>Menu des petits supporters                       | lundi 19 décembre   | mardi 20 décembre  | mercredi 21 décembre  | jeudi 22 décembre   | vendredi 23 décembre  |   |
| Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange                                      | Crêpe au fromage  | Rosette* et cornichon<br>Médailon de surimi et mayonnaise                       | Salade verte vinaigrette au xérès                                | Rondelles de carottes crues à tremper sauce vinaigrette au fromage blanc | Endives vinaigrette au vinaigre de framboise                                  | Mortadelle* et cornichon<br>Médailon de surimi et mayonnaise                             | Haricots verts BIO vinaigrette au vinaigre de xérès                   | Céleri râpé vinaigrette aux graines de sésame                                       | Torsades BIO vinaigrette au ketchup   |   |
| Moelleux de boeuf sauce au poivre<br>Filet de poisson pané MSC et citron        | Paupiette de veau sauce façon marengo<br>Omelette                                   | Filet de poisson meunière MSC et citron   | Boulettes de boeuf BIO sauce 4 épices<br>Falafels et ketchup     | Pizza tomate mozzarella emmental BIO (plat végétarien)                   | Tortellini ricotta épinards (plat végétarien)                                 | Normandin de veau sauce aux champignons<br>Filet de colin d'Alaska MSC sauce rougail     | Hachis parmentier boeuf<br>Hachis végétarien aux deux haricots        | Boulettes de porc* sauce aux oignons<br>Boulettes végétariennes sauce aigre douce   | Filet de poisson meunière MSC et citron   |   |
| Frites + ketchup  | Jardinière de légumes   | Riz de camargue IGP   | Chou fleur béchamel  |  |   | Jardinière de légumes  |   | Semoule BIO   | Brocolis BIO  |   |
| St Nectaire AOP   | Yaourt sucré  | Carré de Liqueil  | Brie   | Suisse sucré   | Vache Picon   | Tomme blanche  | Mimolette   | Brie  | Yaourt aromatisé  |   |
| Mousse au chocolat au lait  | Pomme BIO   | Kiwi BIO  | Gâteau du chef au yaourt   | Cookie Nougatine   | Pomme   | Kiwi BIO   | Ananas  | Liégeois vanille  | Madeleine   |   |
| lundi 28 novembre   | mardi 29 novembre   | mercredi 30 novembre  | jeudi 01 décembre  | vendredi 2 décembre  | lundi 26 décembre<br>Noël des Centres   | mardi 27 décembre  | mercredi 28 décembre  | jeudi 29 décembre   | vendredi 30 décembre  | lundi 2 janvier<br>Nouvel an des centres                            |
| Velouté brocolis  | Accra de Morue  | Endives vinaigrette au miel   | Céleri râpé façon rémoulade                                      | Potage chorba aux pois chiches BIO                                       | Velouté de butternut  | Chou rouge BIO et dés d'emmental vinaigrette   | Mais vinaigrette  | Betteraves BIO vinaigrette aux pommes   | Salade BIO vinaigrette  | Pâté de campagne* et cornichons<br>Médailon de surimi et mayonnaise |
| Allumettes de porc* façon carbonara<br>Poisson (filet de colin) façon carbonara | Nuggets végétariens et ketchup (plat végétarien)                                    | Omelette du chef (plat végétarien)  | Moelleux de boeuf et ketchup<br>Galette végétarienne             | Poisson frais sauce citron   | Aiguillettes de poulet sauce pain d'épice<br>Filet de colin MSC sauce oseille | Gratin aux allumettes de porc* façon tartiflette<br>Gratin de pommes de terre au poisson | Nuggets végétariens (plat végétarien)                                 | Filet de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine                                       | Lasagnes de boeuf<br>Lasagnes de légumes  | Haut de cuisse sauce au camembert                                   |
| Coquillettes BIO  | Haricots verts BIO persillés  | Ratatouille et pommes de terre  | Petits pois au jus   | Riz de camargue IGP pilaf  | Gratin dauphinois   |  | Epinards béchamel et pommes de terre                                  | Petits pois au jus  |   | Frites  |
| Emmental  | Bûchette vache chèvre   | Mimolette   | Yaourt local au lait entier de la Ferme de Viltain (78) et sucre | Suisse sucré   | Crème anglaise  | Yaourt aromatisé   | Saint Paulin  | Suisse sucré  | Gouda   | Crème anglaise  |
| Clémentines   | Mousse citron   | Compote pomme BIO   | Banane BIO   | Pomme  | Gâteau du chef miel noisettes   | Beignet au chocolat/noisette   | Orange BIO  | Banane BIO  | Crème dessert vanille   | Gâteau au chocolat du chef  |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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