



# Menus du 6 novembre au 22 décembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le blog de la Mairie :

[stquentindebaron.blog.fr](http://stquentindebaron.blog.fr)

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Recettes disponibles sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

En Novembre  
**Flan de potimarron à la vanille**

La Chronique Culinaire

En Décembre  
**Rillettes de merlu aux baies roses**



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
SALADE DE PATES AU SURIMI	CAROTTES BIO RAPEES AU FROMAGE	SALADE COMPOSEE	SOUPE A LA TOMATE	BARQUETTE D'ENDIVES AUX SARDINES
NORMANDIN DE VEAU (ORIGINE FRANCE) A LA CREME	POULET BIO ROTI (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE BŒUF AU OLIVES	ROTI DE PORC AUX OIGNONS	POISSON DU JOUR SAUCE CURRY
HARICOTS VERTS	COQUILLETES BIO	POMME VAPEUR ET CAROTTES VICHY	GRATIN DE CHOU FLEUR BECHAMEL	RIZ PILAF
COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC AU SUCRE	SALADE DE FRUITS FRAIS	CREME DESSERT VANILLE

REPAS BIO


REPAS MONTAGNE

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	CREPE AU FROMAGE	VELOUTE DE MONTAGNE	RILLETES ET CORNICHONS
SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BOULETTE DE BŒUF BIO	POISSON A LA PROVENCALE	TARTIFLETTE	PATES
MACARONIS	CAROTTES BIO (FRAIS) BRAISEES	HARICOTS VERTS PERSILLES	SALADE VERTE	A LA BOLOGNAISE
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	TARTELETTE A LA CREME DE MYRTILLES	FRUIT DE SAISON

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
SALADE DE RIZ, ANANAS ET EMMENTAL	SOUPE VERMICELLE	SALADE DE CHOU CHINOIS	CAROTTES BIO CUITES VINAIGRETTE	TOURIN A LA TOMATE (POTAGE)
EMINCE DE POULET À L'ESTRAGON - FRAIS ORIGINE FRANCE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC BIO A LA MOUTARDE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR
PUREE DE POTIRON (MAISON)	SALADE VERTE	HARICOTS BLANCS	PATES BIO	HARICOTS BEURRE EXTRA FINS
FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES

MENU DES ENFANTS

REPAS BIO

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
SALADE COMPOSEE (HARICOTS VERTS, RIZ, OLIVES, MAÏS)		SALADE D'ENDIVES	VELOUTE DE LEGUMES BIO	RILLETTES DE THON AUX BAIES ROSES
SAUTE DE VEAU A LA CREME - FRAIS ORIGINE FRANCE		DAUBE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE PORC BIO AUX CHAMPIGNONS	MAREE DU JOUR
PETITS POIS EXTRA FINS		Frites	LENTILLES BIO	RIZ PILAF
FLAN CAMEL		TARTELETTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

Agissons, Réduisons nos déchets ! (<http://www.sevd.ademe.fr/>)

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
MACEDOINE FROMAGERE MAYONNAISE	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS ET FROMAGE RAPE	VELOUTE DE LEGUME AU KIRI	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES (MAISON)
JAMBON BLANC (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PILONS DE POULETS BIO AUX HERBES - FRAIS ORIGINE FRANCE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	POISSON DU JOUR (FRAIS)	SAUTE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX FRUITS SECS
PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON	HARICOTS BEURRE BIO EXTRA FINS	PÂTES	BROCOLIS A LA BECHAMEL	SEMOULE
FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES BANANES	MOUSSE AU CHOCOLAT

REPAS BIO

REPAS BIO

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
CAROTTES RAPEES	RILLETES DE THON MAISON SUR TOAST	SALADE BIO COMPOSEE	POTAGE DE LEGUMES (MAISON)	SALADE MIXTE ET DES DE FROMAGE
EMINCE DE BŒUF A LA TOMATE (BŒUF ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE VEAU A LA CREME (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE POULET BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE) TANDOORI	SAUCISSES GRILLEES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON A LA TOMATE
BOULGOUR PILAF	HARICOTS VERTS EXTRA FINS	RIZ BIO	LENTILLES CUISINEES MAISON	EPINARDS BECHAMEL
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT SUCRE	FLAN DE POTIRON A LA VANILLE

REPAS BIO

REPAS DE NOEL

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE COLESLAW BIO	VELOUTE PAYSAN	FRIAND AU FROMAGE	SALADE FOLLE DE NOEL ET SON TOAST DE SAUMON	POTAGE DE LEGUMES (MAISON)
BLANQUETTE DE DINDE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR	SAUTE DE PORC AU MIEL (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PINTADE A LA FORESTIERE	RAVIOLIS DE BŒUF
POEELE DE BROCOLIS BIO ET CHAMPIGNONS BIO	CŒUR DE BLE	PETITS POIS ET CAROTTES	POMMES DAUPHINES	GRATINES (BŒUF ORIGINE FRANCE)
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON	SAPIN DE NOEL AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Commission Restaurant le Mardi 12 décembre à 17h