


RESTAURANT SCOLAIRE D'AMAILLOUX

MOIS DE NOVEMBRE 2015

lun 02 nov	mar 03 nov	jeu 05 nov	ven 06 nov
Taboulé	Pâté de campagne	Céleris rémoulade	Betteraves vinaigrette
Rôti de porc au jus	Dos de colin	Cordon bleu	Parmentier de bœuf
Petits pois	Riz	Poêlée de légumes	Salade verte
Carré d'as	Pointe de Brie	Tome noire	Yaourt nature
Orange	Compote de pomme	Gâteau au yaourt	Galette
lun 09 nov	mar 10 nov	jeu 12 nov	ven 13 nov
Carottes râpées	Endives emmental vinaigrette	Salade du chef (salade verte, tomate, maïs)	Potage de légumes
Lasagne	Médaille d'aiguillette de poulet au curry	Cassoulet (saucisse de Toulouse / saucisson à l'ail)	Dos de colin Meunière au cirton
Salade verte	Gratin de pommes de terre		Epinards béchamel / P.Terre lamelle
Yaourt aromatisé	St Nectaire	Camembert	Chanteneige
Madeleine	Fruit	Cocktail de fruits	Flan pâtissier
lun 16 nov	mar 17 nov	jeu 19 nov	ven 20 nov
Salade de tortis	Crêpe au fromage		Terrine de potiron
Sauté de bœuf	Steak de cabillaud		Filet de poulet au jus
Haricots beurre	Brocolis gratinés		Riz tomate
Yaourt nature sucré	Mi chèvre		Vache picon
Roulé au chocolat	Fruit		Compote de pommes
lun 23 nov	mar 24 nov	jeu 26 nov	ven 27 nov
Julienne de betteraves cuites vinaigrette	Salade de pâtes au surimi	Potage	Haricots verts vinaigrette
Saucisse de Strasbourg	Cuisse de poulet	Couscous	Dos de colin
Purée	Carottes persillées	Emmental	Ratatouille
Chantailou	Camembert	Fruit	Vache gros jean
Crème vanille	Compote pomme Banane		Gâteau au chocolat

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PRODUITS ET PLATS DE SAISON

FROMAGES A LA COUPE



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

RESTAURANT SCOLAIRE D'AMILLOUX

MOIS DE DECEMBRE 2015

lun 30 nov	mar 01 déc	jeu 03 déc	ven 04 déc
Chou-fleur vinaigrette	Salade verte au maïs et croutons	Friand	Salade de pommes de terre cervelas
Rôti de volaille à l'indienne	Paupiette de veau sauce miel	Gratin de pâtes façon bolognaise	Poisson pané
Semoule	Printanière de légumes	Edam	Petits pois
Carré d'as	Brie	Fruit frais	Yaourt nature
Compote pommes fraises	Beignet aux pommes	Fruit frais	Fruit frais
lun 07 déc	mar 08 déc	jeu 10 déc	ven 11 déc
Lentilles vinaigrette	Salami beurre	Bouillon de vermicelles	Salade mimosa (Salade verte, tomate, œuf)
Rôti de porc au jus	Sauté de bœuf	Omelette	Gratiné de poisson
Purée crocodile	Salsifis / Pennes	Pommes boulangère	Riz
Camembert	Yaourt aux fruits	Croc'lait	Tome noire
Crème dessert vanille	Madeleine	Cake poire/Chocolat	Fruit frais
lun 14 déc	mar 15 déc	jeu 17 déc	ven 18 déc
Salade écolière (Pommes de terre, carottes œuf dur mayonnaise)	Concombre vinaigrette		Salade de pâtes
Jambon grill à la crème	Lasagne		Poisson pané
Coquillettes	Salade verte		Flan de légumes
Yaourt nature	Carré Ligueil		Vache picon
Galette Goulibeur	Fruit frais		Compote pommes bananes

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON

NOUVEAUTÉS

CRUDITES DE SAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APETIT !