



Menus du 5 novembre au 21 décembre 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC-MEDOC

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

En Novembre,
**Verrine de potimarron
au carambar**

En Décembre,
**Pad Thai
au tofu**



Repas Automne

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre	lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES BIO	SALADE D'ENDIVES AUX MARRONS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE	CREPES AU FROMAGE	SALADE D'AVOCAT AUX AGRUMES	POTAGE DE LEGUMES BIO
PILONS DE POULET AU JUS	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	HACHE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	FILET DE POISSON AU CURRY	NORMANDIN DE VEAU AUX ECHALOTES (VBF)	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE (FRAIS VBF)	PAUPIETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	TAJINE DE POISSON
SEMOULE DE BLE BIO	HARICOTS PLATS PERSILLES	POELEE DE LEGUMES ANCIENS	PATES BIO	POMMES NOISETTE	CHOU FLEUR GRATINE	DUO DE HARICOTS	SEMOULE ET SES LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE	MIMOLETTE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX RAISINS	FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT MAISON	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

Fêtons les Anniversaires !

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre	lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES	COLESLAW BIO	SALADE DE RIZ COMPOSEE (RIZ, OLIVES, MAÏS)	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	POTAGE AU POTIRON	SALADE COMPOSEE
CHIPOLATAS ET MERGUEZ (FRAIS VF)	SAUTE DE BŒUF	TARTIFLETTE	FILET DE POISSON MEUNIERE	JAMBON GRILLE (FRAIS VF)	PAD THAI AU BŒUF	PILON DE POULET TEX MEX - FRAIS VF	FILET DE POISSON MEUNIERE
GRATIN DE CHOU FLEUR	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SALADE VERTE BIO	RIZ	LENTILLES BIO ET CAROTTES	EDAM	POMMES DAUPHINES	GRATIN DE BROCOLIS BIO ET POMMES DE TERRE
BRIE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE	POMME BIO AU FOUR	EMMENTAL	FROMAGE
ENTREMETS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO		VERRINE DE POTIMARRON AU CARAMBAR	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

Repas de Noël



C'est l'hiver !

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre	lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
DUO DE CHOU RAPE AUX POMMES BIO	VELOUTE DE CAROTTES BIO	BOUILLON VERMICELLES	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE	CHICON ET POMME GRANY SMITH	SALADE MELLOW YELLOW (SALADE, MAÏS, PAMPLEMOUSSE, CHAMPIGNONS FRAIS)	MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST	CREME DE LEGUMES BIO
BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS VBF)	OMELETTE AUX FROMAGES	NUGGET'S DE POULET	FILET DE POISSON AU CITRON	BOULETTE DE BŒUF AUX EPICES	PAUPIETTE DE SAUMON	PARMENTIER DE CANARD MAISON	BLANQUETTE DE POISSON
FRITES	CŒUR DE BLE	PUREE DE POTIRON	BLEZOTTO AUX PETITS LEGUMES	FRITES	POELEE DE LEGUMES BIO	SALADE VERTE BIO	RIZ AUX PETITS LEGUMES
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC	TOMME BLANCHE	FROMAGE	FROMAGE	GOUDA	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	AUX FRUITS FRAIS	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	RIZ AU LAIT	BUCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
CAROTTES BIO RAPEES	SALADE VERTE BIO AUX NOIX	SALADE DE CRUDITES	CREME DE LEGUMES AU FROMAGE
EMINCE DE VOLAILLE AU MIEL (FRAIS VF)	PATES A LA	SAUTE DE PORC (FRAIS VF)	FILET DE POISSON AUX AGRUMES
HARICOTS VERTS	BOLOGNAISE MAISON (BŒUF VBF)	RIZ LONG BIO	POELEE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE
BRIE	FROMAGE	FROMAGE	CHANTENEIGE
ENTREMETS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	NAPPE AU CAMEL



Du 17 au 25 novembre, édition 2018 de la SERD !
Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !

Tout le monde peut agir ! Rendez-vous sur www.serd.ademe.fr



Commission Restaurant le Mercredi 28 novembre à 16h00