


RESTAURANT SCOLAIRE DE QUINTIN – MENUS* DU 14 /11/22 au 9/12/22



<p><u>LUNDI 14/11</u></p> <p>Duo betteraves et mais vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde sauce normande</p> <p>Petits pois à la française/chou-fleur</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><u>MARDI 15/11</u></p> <p> Wrapp de crudités</p> <p>Omelettes au fromage</p> <p>Pomme de terre boulangère/brocolis et choux romanesco</p> <p>Profiteroles au chocolat</p>	<p><u>JEUDI 17/11</u></p> <p> Saucissons sec et ail/cornichons </p> <p>Sauté de bœuf marenco</p> <p>Coquillettes/carottes braisées</p> <p>Fromage blanc coulis fruits rouges</p>	<p><u>VENDREDI 18/11</u></p> <p>Œufs durs mayonnaise&macédoine</p> <p>Poisson frais/beurre blanc</p> <p> Riz/épinard</p> <p>Muffin maison</p>
<p><u>Lundi 21/11</u></p> <p>Déclinaison de radis/beurre</p> <p>Lasagne maison</p> <p> Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><u>MARDI 22/11</u></p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p> Emincé de dinde au curry</p> <p> Boulgour/purée céleri et carotte</p> <p>Ile flottante</p>	<p><u>JEUDI 24/11</u></p> <p>Raita de concombre et pita</p> <p>Couscous boulettes et merguez</p> <p> Semoule</p> <p>Verrine crème légère et biscuit breton</p>	<p><u>VENDREDI 25/11</u></p> <p> Potage Parmentier</p> <p>Gratin de pdt et courges au fromage</p> <p>Salade</p> <p>Mousse chocolat</p>
BON APPETIT !			
<p><u>LUNDI 28/11</u></p> <p> Terrine de campagne/cornichons</p> <p>Spaghetti à la carbonara</p> <p>Haricots verts</p> <p>Flan caramel</p>	<p><u>MARDI 29/11</u></p> <p>Sandwich club</p> <p> Sauté de porc à la provençale</p> <p> Blé/courges </p> <p>Fromage et fruits de saison</p>	<p><u>JEUDI 1/12</u></p> <p> Salade Coleslaw</p> <p>Frittata mozzarella & pdt/petits pois</p> <p>Coquillettes sauce tomate</p> <p>Entremet vanille sauce chocolat</p>	<p><u>VENDREDI 2/12</u></p> <p> Salade croutons/œufs/lardons</p> <p>Hachis parmentier</p> <p> Salade verte</p> <p>Crème patissière et pommes</p>
<p><u>LUNDI 5/12</u></p> <p>Salade grecque</p> <p>Croque fromage</p> <p> Salade verte</p> <p>Liégeois vanille/chocolat</p>	<p><u>MARDI 6/12</u></p> <p>Betteraves/mais/thon</p> <p> Rougail saucisse</p> <p>Riz/étuvé de poireaux</p> <p>Pannacotta fruits rouges</p>	<p><u>JEUDI 8/12</u></p> <p>Salade chèvre chaud et miel </p> <p>Steack haché/sauce poivre</p> <p>Frites/endives braisées</p> <p>Yaourt le Craulois</p>	<p><u>VENDREDI 9/12</u></p> <p>Potage Agnès Sorel</p> <p>Poissons frais/beurre blanc</p> <p> Boulgour/fenouil</p> <p>Eclair chantilly et fruits</p>

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Pêche durable

 Produit Label Rouge


 Produit local

 Indication Géographique Protégée

 Fruits et légumes frais

 Viande Française



Tous les plats sont cuisinés maison par le chef 

*Menus susceptibles de modifications en fonction de nos fournisseurs

