



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

Du 25/11/2024 au 29/11/2024




Menu

api

Lundi

Friand au fromage
Boulettes de boeuf à l'orientale
Petits pois aux oignons - **Carottes Bio** braisées 
Yaourt Bio sucré 
Compote de fruits



Mardi

Céleri rave BIO sauce rémoulade 
Galette végétale
Semoule BIO  - Jardinière de légumes - Sauce tomate
Fromage AOP 
Fruit de saison




Mercredi

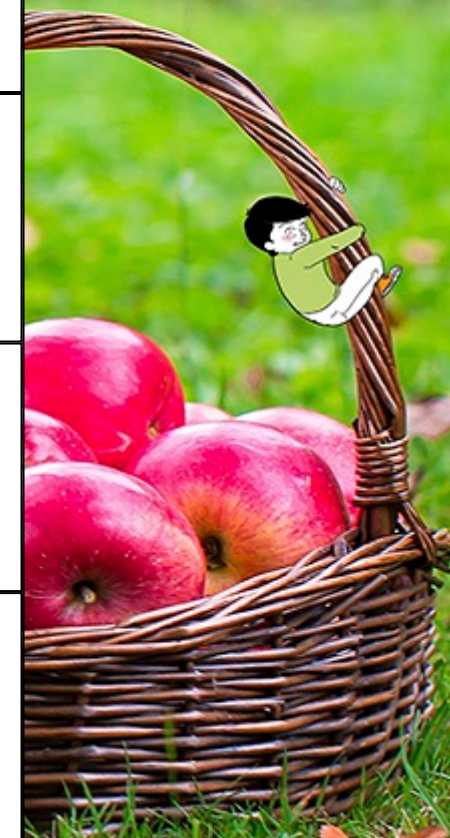
Rillettes - Cornichons
/Terrine de légumes
Poisson MSC façon blanquette 
Légumes du pot
Fromage Blanc BIO 
Fruit de saison

Jeudi

Chou rouge aux pommes
Sauté de porc
/Sauté de dinde
Purée de **courge** et **potatoes de terre BIO** 
Fromage AOP 
Gâteau au chocolat du chef

Vendredi

Potage de légumes (poireau, carotte, pomme de terre)
Filet de poisson 
Riz IGP  - Haricots verts persillés
Fromage
Fruit de saison Bio 



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Menu

api

Lundi

Carottes BIO râpées ^{Bio} - Vinaigrette
 Haut de cuisse de poulet rôtie
 Frites - Brocolis
 Fromage
Banane BIO ^{Bio}

Mardi

Velouté aux tomates et vermicelles
 Filet de poisson Dieppoise [♀]
Riz IGP [♀] - Épinards à la crème
 Fromage AOP [♀]
 Crème dessert au chocolat du chef

Mercredi

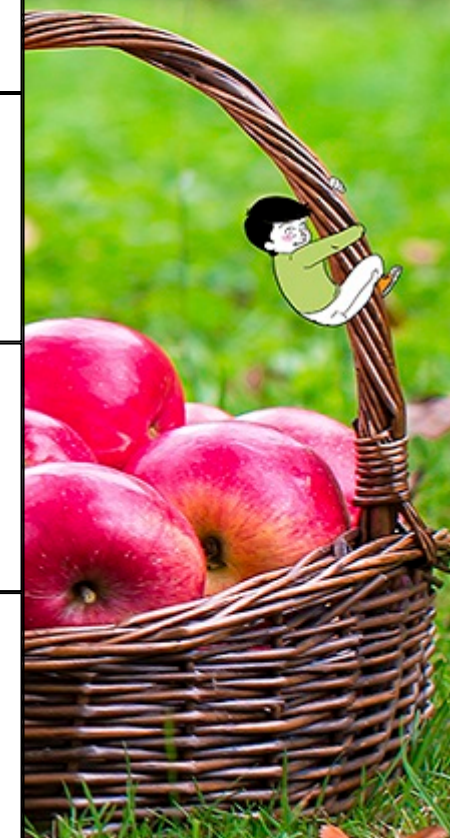
Houmous
 Tajine d'agneau aux fruits secs
 Légumes tajine - Semoule
 Fromage
 Ananas rôtis au miel et cannelle

Jeudi

Chou fleur - Vinaigrette
 Omelette à la ciboulette (aux oeufs Bio) ^{Bio}
 Blé nature - **Haricots verts Bio** ^{Bio}
Fromage AOP [♀]
 Flan pâtissier (recette du chef)

Vendredi

Endives aux pommes - Vinaigrette
 Rôti de porc
 /Normandin au veau
 Haricots blancs à la tomate - **Carottes BIO** braisées ^{Bio}
 Fromage
 Fruit de saison






RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

Du 09/12/2024 au 13/12/2024


Menu





Lundi

Carottes BIO râpées 
 Dahl de lentilles corail
Riz IGP 
 Fromage
Fruits de saison BIO 




Mardi

Salade verte au maïs, tomate, croûtons et olives
Sauté de bœuf Bio - Sauce forestière
 Polenta crémeuse
 Fromage AOP 
 Flan nappé caramel



Mercredi

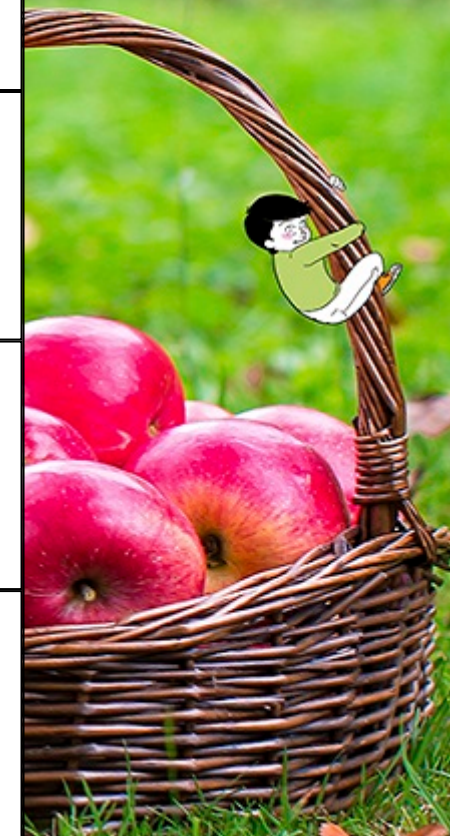
Céleri rave BIO sauce rémoulade 
 Jambon braisé
 /Filet de poulet aux herbes
 Épinards à la crème - **Pâtes Bio** 
 Fromage
 Banane rôtie

Jeudi

Duo de charcuteries - Cornichons
 /Oeuf dur
 Pizza aux trois fromages
Salade verte BIO 
Yaourt Bio sucré 
 Compote de **pommes Bio** 

Vendredi

Bouillon de légumes aux vermicelles
 Dos de **colin MSC** 
 Purée au potiron et pomme de terre
Fromage AOP 
 Fruit de saison





RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

Du 16/12/2024 au 20/12/2024



Repas de Noël, le jeudi 19 décembre.

Menu


Lundi

Céleri rémoulade
Chipolatas Label Rouge 
 /Normandin au veau
 Embeurrée de choux frisés - **Pâtes Bio** 
 Fromage
 Fruit de saison


Mardi

Potage Crécy (à la carotte)
 Clafoutis de légumes
Semoule BIO  - Sauce tomate
 Fromage AOP 
 Liégeois vanille




Mercredi

Crêpe aux champignons
Sauté de bœuf Bio
 Purée de potiron
Yaourt Bio sucré 
 Fruit de saison

Jeudi

Terrine de poisson
 Émincé de volaille - Sauce forestière
 Salade verte - Gratin dauphinois
Fromage AOP 
 Bûche de Noël chocolat

Vendredi

Velouté aux tomates et vermicelles
 Filet de poisson  - Sauce citron
Riz IGP  - Brunoise de légumes
 Fromage
Fruit de saison Bio 

api

