






# Restaurant scolaire "La Courtille"

Semaine du 5 au 9 novembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE 	TABOULE	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	ROSETTE ET BEURRE
Plat	<b>BLANQUETTE DE DINDE</b> 	<b>CHIPOLATAS</b> 	<b>STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NORMANDE</b>	<b>JAMBON BRAISE SAUCE MOUTARDE</b>	<b>DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE</b>
Accompagnement	<b>FRITES</b>	<b>PUREE DE LEGUMES VERTS</b>	<b>PATES</b> 	<b>PETITS POIS</b>	<b>RIZ PILAF</b>
Fromage	KIRI	CANTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES	BRIE	PETIT SUISSE SUCRE
Dessert	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON 	ANANAS AU SIROP	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON



Produit Bio



Produit Local



**Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.**







**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire "La Courtille"

Semaine du 12 au 16 novembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES 	QUICHE AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AU JAMBON	CAROTTES ET CELERI RAPES A LA MAYONNAISE 	SALADE DE RIZ AU JAMBON
Plat	<b>PATES A LA BOLOGNAISE</b>	<b>ROTI DE PORC A LA MOUTARDE</b> 	<b>EMINCE DE POULET A LA CREME</b> 	<b>ESTOUFFADE DE BOEUF AU PAPRIKA</b> 	<b>DOS DE COLIN SAUCE CRUSTACES</b>
Accompagnement	<b>SALADE VERTE</b>	<b>CAROTTES SAUTEES</b>	<b>COEUR DE BLE</b>	<b>POMMES VAPEUR</b>	<b>RATATOUILLE</b>
Fromage	EDAM	PETIT SUISSE SUCRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	COULOMMIERS	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	ENTREMETS PRALINE / CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON 	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE PECHES	FRUIT DE SAISON



Produit Bio



Produit Local



**Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.**






**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

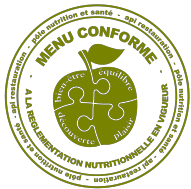
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire "La Courtille"

Semaine du 19 au 23 novembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SAUCISSON SEC ET BEURRE	VELOUTE DE LEGUMES 	SALADE STRASBOURGEOISE	POTAGE CRECY	RILLETES DE THON
Plat	<b>ROTI DE DINDE NORMAND</b> 	<b>TAGLIATELLES AU SAUMON</b>	<b>COUSCOUS D'AGNEAU A L'ORIENTALE</b>	<b>HACHIS PARMENTIER</b>	<b>SAUTE DE VEAU MARENGO</b> 
Accompagnement	<b>BROCOLIS ET CHAMPIGNONS SAUTES</b>		<b>LEGUMES COUSCOUS</b>	<b>SALADE</b>	<b>POEELE DE LEGUMES</b>
Fromage	SAINT PAULIN	BRIE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	BUCHETTE MELANGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	ILE FLOTTANTE 	FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES 	BROWNIE ET SA CREME ANGLAISE



Produit Bio



Produit Local



**Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.**

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire "La Courtille"

Semaine du 26 au 30 novembre



REPAS A THEME : MAINE  
ANJOU

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	CROUSTILLANT AU CHEVRE	VELOUTE DE TOMATES	CAROTTES ET CELERI REMOULADE	VELOUTE DE LEGUMES
Plat	TARTIFLETTE	SAUTE DE BOEUF AU CIDRE	POISSON MEUNIERE AU CITRON	ROTI DE PORC 	POULET ROTI 
Accompagnement	SALADE VERTE	PUREE DE POTIRON	RIZ PILAF	POEELE DE HARICOTS VERTS	PATES
Fromage	CAMEMBERT 	REFRAIN 	ASSORTIMENT DE FROMAGES	TOMME GRISE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	GATEAU AUX POMMES	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	RIZ AU LAIT CAMEL	FRUIT DE SAISON



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire "La Courtille"

Semaine du 3 au 7 décembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BROCOLIS A LA VINAIGRETTE	RILLETES ET SES CORNICHONS	SALADE DE RIZ AU THON	SALADE DU CHEF (sv, maïs, dés de fromage, croûtons)	POTAGE DE TOMATES AUX VERMICELLES
Plat	<b>COEUR DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC</b>	<b>FILET DE DINDE SAUCE POIVRE</b>	<b>JAMBON BRAISE SAUCE MADERE</b>	<b>ESCALOPE HACHEE DE VEAU</b>	<b>SAUTE DE BOEUF</b>
Accompagnement	<b>SEMOULE AUX PETITS LEGUMES</b>	<b>EPINARDS</b>	<b>HARICOTS BEURRE</b>	<b>FRITES</b>	<b>CAROTTES VICHY</b>
Fromage	ENTRAMMES	CARRE FONDU	YAOURT NATURE SUCRE	BRIE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME MOUSSELINE VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	GATEAU AU YAOURT



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire "La Courtille"

Semaine du 10 au 14 décembre



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	TABOULE		CAROTTES RAPEES		SALADE D'ENDIVES		SALADE D'OEUFs MIMOSA		VELOUTE DE LEGUMES	
Plat	<b>ESCALOPE DE DINDE PANEE SAUCE TOMATE</b>		<b>DOS DE COLIN SAUCE CITRON</b>		<b>SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE</b>		<b>EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY</b>		<b>HACHIS PARMENTIER</b>	
Accompagnement	<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>		<b>RIZ</b>		<b>PUREE DE CELERI</b>		<b>GRATIN DE CHOU-FLEUR</b>		<b>SALADE VERTE</b>	
Fromage	SAMOS		GOUDA		ASSORTIMENT DE FROMAGES		PETIT SUISSE SUCRE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	FRUIT DE SAISON		COCKTAIL DE FRUITS		BAVAROIS FRUITS ROUGES		FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS CHOCOLAT	



Produit Bio



Produit Local



**Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.**

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire "La Courtille"

Semaine du 17 au 21 décembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE ET CROUTONS	PATE DE FOIE ET CORNICHONS	SALADE D'AVOCATS VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	REPAS DE NOEL
Plat	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI</b>	<b>DOS DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE</b>	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>	<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>	
Accompagnement	<b>PETITS POIS</b>	<b>EPINARDS</b>	<b>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE</b>	<b>PATES</b>	
Fromage	SAMOS	RONDELE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	VACHE QUI RIT	
Dessert	ENTREMETS VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON	



Produit Bio



Produit Local



**Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.**

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements