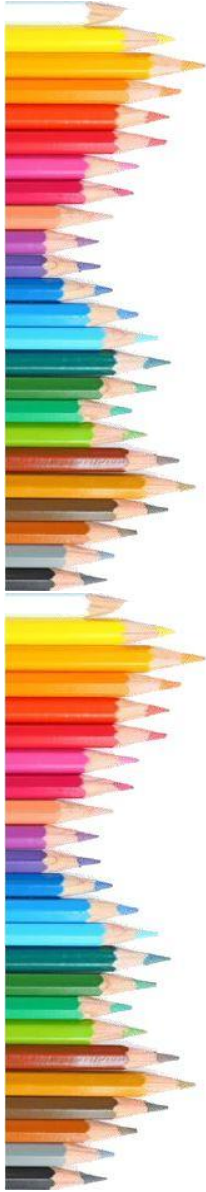




# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 4 AU VENDREDI 8 NOVEMBRE



### *lundi 4 novembre 2019*

Betteraves mimosa  
Filet de poisson meunière  
Riz bio sauce tomate  
Emmental  
Yaourt aromatisé

### *mardi 5 novembre 2019*

Duo de saucissons et beurre  
Escalope de volaille sauce normande  
Petits pois  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison bio

### *mercredi 6 novembre 2019*

Céleri et carottes rémoulade  
Pâtes à la bolognaise  
Assortiment de fromages  
Compote de pommes bio

### *jeudi 7 novembre 2019*

Velouté de légumes bio  
Rôti de porc sauce curry  
Purée de potimarron  
Gouda  
Fruit de saison

### *vendredi 8 novembre 2019*

Salade d'endives aux noix  
Boeuf bourguignon  
Carottes braisées  
Camembert  
Semoule au lait (lait équilibré)

**Code couleur :**

Vert : produit bio



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



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 NOVEMBRE



*lundi 11 novembre 2019*

Férié

*mardi 12 novembre 2019*

Oeuf dur mayonnaise

Gratin dauphinois

Salade bio

Brie

Fruit de saison

*mercredi 13 novembre 2019*

Macédoine de légumes

Pizza

Salade verte

Assortiment de fromages

Crème dessert vanille

*jeudi 14 novembre 2019*

Carottes râpées bio

Emincé de dinde basquaise

Chou-fleur braisé

Pont l'Evêque



*Tarte amandine à l'orange*

*vendredi 15 novembre 2019*

Velouté de légumes

Dos de colin sauce crevettes

Pâtes bio

Assortiment de fromages

Fromage blanc sucré

**Code couleur :**

Vert : produit bio



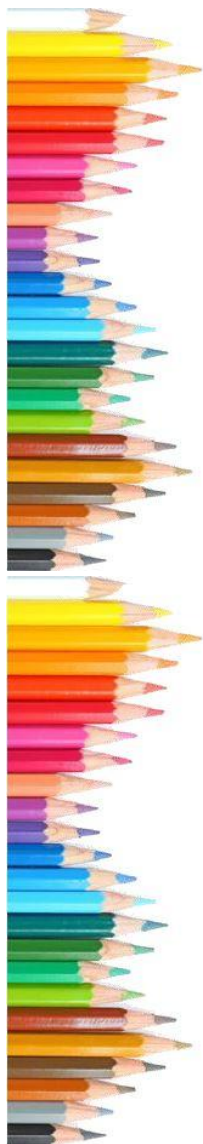
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 NOVEMBRE



*lundi 18 novembre 2019*

Salade verte aux dés de fromage  
Poulet rôti  
Frites  
Bûchette de lait mélangé  
Ananas au sirop

*mardi 19 novembre 2019*

Velouté de poireaux  
Steak haché sauce poivre  
Carottes vichy  
**Petit suisse sucré bio**  
Gâteau au chocolat maison

*mercredi 20 novembre 2019*

Betteraves  
Dos de lieu sauce citron  
Coeur de blé  
Assortiment de fromages  
Fruit de saison

*jeudi 21 novembre 2019*

Salade d'avocats  
Chipolatas  
Flageolets  
Tomme grise  
Entremets praliné (**lait équilibré**)

*vendredi 22 novembre 2019*

Salade de **riz bio** niçoise  
Sauté de boeuf provençal  
Brocolis  
Assortiment de fromages  
Cocktail de fruits

**Code couleur :**

Vert : produit bio



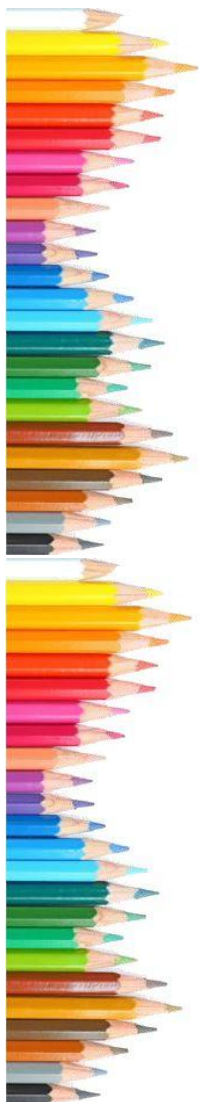
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 NOVEMBRE



*lundi 25 novembre 2019*

Salade coleslaw  
Boulettes végétales sauce tomate basilic  
Purée de céleri  
Coulommiers  
Abricots au sirop

*mardi 26 novembre 2019*

Taboulé  
Sauté de dinde  
Brocolis  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison

*mercredi 27 novembre 2019*

Friand au fromage  
Blanquette de la mer  
**Riz bio**  
Assortiment de fromages  
Fromage blanc au coulis

*jeudi 28 novembre 2019*

Velouté de légumes  
Rôti de porc  
**Lentilles bio**  
Tomme noire  
Fruit de saison

*vendredi 29 novembre 2019*

**Salade verte bio**  
Filet meunière  
Epinards  
Assortiment de fromages  
Mousse au chocolat (**lait équilibré**)

**Code couleur :**

Vert : produit bio



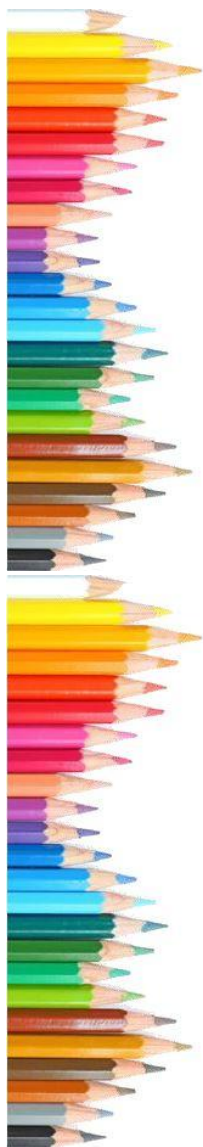
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 DÉCEMBRE



*lundi 2 décembre 2019*

Endives aux dés de fromage  
Paupiette de veau sauce poivre

**Petits pois bio**

Vache qui rit  
Flan nappé caramel

*mardi 3 décembre 2019*

Potage de **potiron bio**  
Emincé de boeuf aux oignons

Riz  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison

*mercredi 4 décembre 2019*

Chou rouge au **gouda bio**  
Cordon bleu  
Poêlée de légumes  
Assortiment de fromages  
Ile flottante

*jeudi 5 décembre 2019*

Carottes râpées vinaigrette  
Filet de dinde au jus  
Haricots blancs tomatisés  
Chanteneige  
**Pomme bio** au four

*vendredi 6 décembre 2019*

Rillettes et cornichons  
Coeur de merlu sauce hollandaise  
Purée de butternut  
Assortiment de fromages  
**Fruit de saison bio**

**Code couleur :**

Vert : produit bio



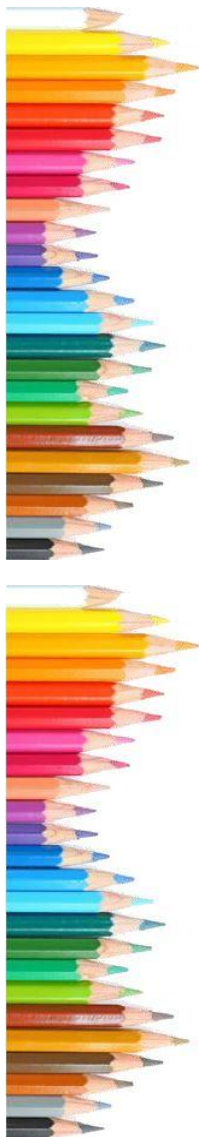
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 DÉCEMBRE



*lundi 9 décembre 2019*

Velouté de légumes bio

Jambon sauce moutarde

Pommes de terre vapeur

Edam

Fruit de saison

*mardi 10 décembre 2019*

Salade d'oeufs mayonnaise

Lasagnes de légumes du sud

Salade verte

Samos

Entremets vanille (lait équilibré)

*mercredi 11 décembre 2019*

Betteraves bio vinaigrette

Rôti de porc charcutière

Blé au beurre

Assortiment de fromages

Fruit de saison

*jeudi 12 décembre 2019*

Carottes et céleri râpés

Dos de cabillaud

Carottes braisées bio

Petit suisse

Gâteau au yaourt

*vendredi 13 décembre 2019*

Salade verte aux miettes de surimi

Boules de boeuf sauce tomate

Frites

Assortiment de fromages

Compote de pommes bio

**Code couleur :**

Vert : produit bio



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





# Restaurant Scolaire

## La Courtille

MENU DU SAMEDI 14 AU MERCREDI 18 DÉCEMBRE



*samedi 14 décembre 2019*

Duo de carottes et céleri vinaigrette  
Paupiette de veau  
Petits pois  
Cantal  
Crème dessert caramel

*dimanche 15 décembre 2019*

Salade piémontaise  
Dos de colin au beurre citronné  
Chou-fleur en gratin  
Fromage blanc bio  
Fruits de saison

*lundi 16 décembre 2019*

Potage de tomates aux vermicelles  
Boudin blanc  
Purée de légumes bio  
Assortiment de fromages  
Poire au chocolat

*mardi 17 décembre 2019*

Repas de Noël

*mercredi 18 décembre 2019*

Velouté de légumes  
Pâtes bio à la bolognaise  
Assortiment de fromages  
Fruits de saison

**Code couleur :**

Vert : produit bio

Orange : produit local



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