

VILLE DE ST YRIEIX LA PERCHE

Restaurants scolaires Jules Ferry, Maurice Ravel, Jeanne D'Arc, Pomme De Requette

MENUS DU 13 Novembre au 8 décembre 2017



<p>Lundi 13 novembre Endives aux noix Filet de poisson au cumin Pâtes au beurre Mimolette, liégeois aux fruits</p>	<p>Lundi 20 novembre Crème de légumes Bœuf Bourguignon Penne au beurre Camembert, fruits de saison</p>	<p>Lundi 27 novembre Duo de choux chinois et carottes Blanquette de veau à la crème Coquillettes au beurre Cantal, pomme au four</p>	<p>Lundi 4 décembre Concombres vinaigrette Cuisse de pintade rôtie Garniture de céleri Tome de vache bio, crème dessert bio</p>
<p>Mardi 14 novembre Carottes et radis noirs râpés Saucisse de Toulouse Purée de céleri Fromage de chèvre, crème dessert vanille</p>	<p>Mardi 21 novembre Salade de mâche surimi Filet de saumon à l'oseille Pomme mousseline Fromage blanc, tarte aux pommes</p>	<p>Mardi 28 novembre Crème de potiron et panais Sauté de porc aux pruneaux Epinards et pommes des terre à la crème Yaourt de brebis, fruits de saison</p>	<p>Mardi 5 décembre Pommes de terre et saucisse fumée Filet de poisson au safran Riz blanc bio Yaourt nature bio Far Breton aux pruneaux</p>
<p>Mercredi 15 novembre Salade de tomates et œufs durs Poulet rôti Pommes de terre paillason Yaourt aux fruits, compote</p>	<p>Mercredi 22 novembre Tomates mozzarella Côtes d'agneau grillées Riz basmati Yaourt nature bio, clémentines</p>	<p>Mercredi 29 novembre Salade de laitue Choucroute garnie Pommes vapeur Yaourt aromatisé, poire au sirop</p>	<p>Mercredi 6 décembre Laitue au surimi Couscous poulet Emmental Salade de fruits frais</p>
<p>Jeudi 16 novembre Salade de pommes de terre Scandinave Civet de cerf Poêlée de brocolis et choux-fleurs Yaourt nature bio, kiwis</p>	<p>Jeudi 23 novembre Carottes râpées au pamplemousse Epaule de lapin bonne femme Petits pois à la Française Cantal bio, yaourt aux fruits bio</p>	<p>Jeudi 30 novembre Salade du voyageur Nuggets végétal Gratin d'endives et panais Fromage blanc et crème de marrons Salade de fruits frais</p>	<p>Jeudi 7 décembre Soupe de légumes Bœuf braisé aux carottes Salsifis au beurre Bleu d'Auvergne, fruits de saison</p>
<p>Vendredi 17 novembre Consommé vermicelle Pot au feu Garniture de légumes d'hiver Tome de Savoie, pomme golden</p>	<p>Vendredi 24 novembre Salade de riz et crabe au chorizo Filet de poisson Dieppoise Choux-fleurs au beurre Camembert, poire</p>	<p>Vendredi 1er décembre Salade de mâche au chèvre Filet d'aiglefin Dieppoise Purée de pommes de terre et patates douces Faisselle bio, fruits de saison</p>	<p>Vendredi 8 décembre Salade de pâtes au cervelas brandade de poisson Tome de Savoie Yaourt aux fruits</p>

Boeuf de race limousine élevé et abattu en France. Veau de moins de 6 mois élevé et abattu en France. Porc label rouge élevé et abattu en France.

Poulet fermier frais label rouge ou AB.

Les informations ne sont pas contractuelles. Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.

Suivant les disponibilités des fournisseurs et dans la mesure du possible, les produits commandés sont issus de l'agriculture biologique.