





RESTAURANT SCOLAIRE DE:

BROSSOLETTE



Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes	 Carottes râpées	Céleri rémoulade	Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette	Choux rouges pommes et raisins
Plats Protidiques	 Boulettes de bœuf sauce du jour	 Nugget's de blé ketchup	Langue de boeuf sauce piquante	 Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Dos de colin sauce basquaise
Accompagnements	Purée de pommes de terre	Frites au four	Pâtes		Semoule
Laitage	Camembert	Yaourt sucré	Chanteneige	Fromage frais + sucre	Edam
Desserts	Yaourt vanille	Madeleine	Compote de pomme poire	Fruit frais	Liégeois vanille

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio






RESTAURANT SCOLAIRE DE:

BROSSOLETTE



Semaine du 20 au 24 Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre, thon, tomates	Velouté de légumes	Carottes râpées nature	Terrine de poisson mayonnaise	 Salade du chef (salade, betteraves, tomates, maïs, fromage)
Plats Protidiques	 Cordon bleu	 Omelette, ketchup	 Hâché de veau au poivre	(#) Saucisse Knack et saucisson ail	Gratiné de poisson au fromage
Accompagnements	Printanière de légumes	Tortis	Purée de pommes de terre	Choucroute et pommes vapeur	Purée de patate douce
Laitage	Yaourt aromatisé	Edam	Emmental	Fromage frais+ sucre	Vache qui rit
Desserts	Galette bretonne (biscuit)	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	Brownies	Compote de pomme banane

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien









Produit bio

RESTAURANT SCOLAIRE DE:

BROSSOLETTE



Semaine du 27 Novembre au 1er Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Salade de lentilles et légumes vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes aux légumes	Velouté de légumes	(#) Rosette
Plats Protidiques	(#) Sauté de porc HVE Dijonnaise	 Gnocchis brunoise provençale et mozzarella	 Poulet rôti sauce forestière	 Hachis parmentier	Beignets au calamar, ketchup
Accompagnements	Blé aux petits légumes		Haricots beurre		Pommes de terre quartiers
Laitage	Gouda	Fromage frais+ sucre	Brie	Saint Paulin	Yaourt sucré
Desserts	Yaourt brassé framboises	Ananas au sirop	Ile flottante, crème anglaise	 Fruit	Gâteau au yaourt

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien







Produit bio

RESTAURANT SCOLAIRE DE:

BROSSOLETTE



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Taboulé	 Emincé bicolore (carotte, céleri mayonnaise)	Friand au fromage	Velouté de poireaux	Macédoine mayonnaise
Plats Protidiques	 Paupiette de veau à l'estragon	 Marengo de volaille	(#) Jambon blanc HVE froid	 Rousties de légumes	Poisson meunière
Accompagnements	Carottes persillées	Semoule	Riz	Macaronis	Purée de pommes de terre
Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé	Tome noire	Emmental	Yaourt sucré
Desserts	Compote de pommes poires	Galette Saint Michel (biscuit)	Entremets chocolat	Dessert lacté vanille	Cake pépites de chocolat

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien








Produit bio

RESTAURANT SCOLAIRE DE:

BROSSOLETTE



Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes	Salade de blé aux p'tits légumes	 Carottes râpées vinaigrette	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi	(#) Pâté de campagne
Plats Protidiques	 Sauté de volaille, sauce champignons	 Boulettes végétales sauce du jour	 Emincé de volaille Tex Mex	Poulet rôti au jus	Poisson pané
Accompagnements	Coquillettes	Petits pois	Riz	Purée	Butternuts et carottes
Laitage	Yaourt sucré	Boursin	Brie	Yaourt sucré	Fromage frais aux fruits
Desserts	Madeleine	 Fruit de saison	Semoule au lait	Cocktail de fruits	Fruit frais

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



RESTAURANT SCOLAIRE DE:

BROSSOLETTE



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes	Salade de blé et légumes	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Mousseron de canard	Velouté de carottes
Plats Protidiques	Saucisse Knack	Escalope de volaille panée, ketchup	Normandin de veau, sauce barbecue	Filet de dinde, crème d'asperges	Blanquette de poisson aux p'tits légumes
Accompagnements	Lentilles	Carottes rondelles	Haricots verts	Potatoes pops	Pâtes
Laitage	Gouda	Yaourt sucré	Saint Paulin	Clémentine	Yaourt sucré
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote de pommes HVE	 Fruit	Bûche de Noël	 Fruit frais

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien






Produit bio

RESTAURANT SCOLAIRE DE:

BROSSOLETTE




Semaine du 08 au 12 Janvier 2024


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette	Bâtonnet de surimi mayonnaise	Salade de pâtes et pesto	Velouté de légumes	Pâté de campagne nature
Plats Protidiques	 Lasagnes bolognaises VBF	(#) Saucisse de Toulouse HVE grillée	Rôti de dinde sauce normande	 Couscous boulettes de soja	Nuggets de poisson
Accompagnements		Lentilles	Haricots verts	Semoule	Riz
Laitage	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Yaourt sucré	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt aromatisé
Desserts	Madeleine	 Fruit	Novly vanille	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio