

Les 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.

Conception CréApd  
api



LA TEAM



## RESTAURANT SCOLAIRE - Ecole Calandreta

*Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait*

	lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Christian</i>	<i>Brice</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>
	<b>BROCOLIS BIO VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>FENOUIL BIO A L'ORANGE</b>	<b>CHOU ROUGE BIO AUX RAISINS SECS</b>
	SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE	COLOMBO DE POULET	TOMATES FARCIES MAISON	CASSOLETTE DE LA MER
	SALADE VERTE	<b>CAROTTES BIO PERSILLÉES</b>	RIZ AU THYM	<b>EPINARDS BIO A LA CRÈME</b>
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	RIZ AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	TARTE ALSACIENNE

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les 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.

Conception CréApd

api

LA TEAM

LA TEAM

Les Rencontres  
Durables

## RESTAURANT SCOLAIRE - Ecole Calandreta

### Agissons, Réduisons nos déchets !

	lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>
	<b>CAROTTES BIO RAPÉES</b>	<b>CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CHOU FLEUR BIO RAVIGOTE</b>	DUO DE CÉLERI RÉMOULADE
	CARBONADE FLAMANDE	BOUCHÉE A LA REINE	SAUTÉ DE PORC AUX PRUNEAUX	POISSON DU JOUR
	FRITES	<b>PURÉE CRÉCY (CAROTTES BIO)</b>	PENNE AU BEURRE	<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b>
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	TRAPPE D'ECHOURNAC	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SEMOULE A LA VANILLE



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Conception CréApd  
api



LA TEAM E



## RESTAURANT SCOLAIRE - Ecole Calandreta

*Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste*

Fêtons les

	lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
	<i>Delphine</i>	<i>Séverin</i>	<i>Saturnin</i>	<i>André</i>
	<b>BETTERAVES BIO</b>	POMME DE TERRE A L'ORIENTALE	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>	SALADE COMPOSÉE AU POULET ET POUSSÉS DE SOJA
	BROCHETTE DE BOULETTES D'AGNEAU ET CHORIZO	SAUTÉ DE PORC A LA PÉKINOISE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	POISSON DU JOUR
	POMMES VAPEUR	<b>FONDUE DE POIREAUX BIO</b>	LENTILLES PAYSANNES	<b>DUO DE BROCOLIS ET CHOU-FLEUR BIO</b>
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>YAOURT BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	RIZ AU LAIT AU CARMEL

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



**RESTAURANT SCOLAIRE - Ecole Calandreta**

*Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien*

**Repas Antillais**

	lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Avent</i>	<i>Barbara</i>	<i>Nicolas</i>	<i>Ambroise</i>
	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>SALADE ANTILLAISE AUX CREVETTES</b>	<b>CHOU ROUGE BIO AU GOUDA</b>	<b>POIREAUX BIO VINAIGRETTE</b>
	ROTI DE BŒUF	<b>SAUMONETTE A L'ANTILLAISE</b>	POIREAU A LA FLAMANDE	POISSON DU JOUR
	<b>PETITS POIS ET CAROTTES BIO</b>	<b>RIZ SAFRANÉ</b>	<b>CAROTTES BIO</b>	<b>BROCOLIS BIO ET POMMES VAPEUR</b>
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>CRÈME A LA NOIX DE COCO</b>	CRUMBLE AUX POMMES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Les 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 - Ecole Calandreta

*Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison*



	lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Romarc</i>	<i>Daniel</i>	<i>Lucie</i>	<i>Odile</i>
	SALADE DE PATES	SALADE D'ENDIVES AUX DÉS DE MIMOLETTE	<b>CHOU-FLEUR BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CONCOMBRE BIO BULGARE</b>
	STEAK HACHÉ GRILLÉ	CASSOULET TOULOUSAIN	SAUTÉ DE POULET BASQUAISE	MOULES MARINIÈRES
	<b>HARICOTS BEURRE BIO</b>	<b>CAROTTES BIO</b>	PATES AU BEURRE	Frites
	TARTE AUX FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>YAOURT BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

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



**RESTAURANT SCOLAIRE - Ecole Calandreta**

*Le dicton de la semaine : Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège*

	lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	<b>Repas de Noël</b> jeudi 20 décembre	 <b>C'est l'hiver !</b> vendredi 21 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Gaël</i>	<i>Gatien</i>	<i>Zéphyrin</i>	<i>Pierre</i>
	CAROTTES RAPÉES A L'ORANGE	TABOULÉ	<b>CREME DE CHATAIGNES ET POTIMARRON</b>	FRIAND AU FROMAGE
	QUICHE PROVENCALE	JAMBON GRILLÉ	<b>SUPRÊME DE VOLAILLE FARCE AUX CÈPES ET MARRONS</b>	POISSON DU JOUR
	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>NAVETS BIO GLACÉS</b>	<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE</b>	<b>BROCOLIS BIO</b>
	<b>YAOURT BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>BUCHE DE NOEL</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>