



a Semaine 45 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**LUNDI**  
4 novembre 2019

Carottes râpées

Hachis Parmentier

Salade verte

Camembert

Compote

**MARDI**  
5 novembre 2019

Pâté de campagne

Merguez

Gratin de brocolis

Petits suisses

Fruit frais

**MERCREDI**  
6 novembre 2019

Crudités

Marengo de volaille

Pâtes

Fromage

Ananas au sirop

**JEUDI**  
7 novembre 2019

Salade de betteraves

Couscous de légumes

Yaourt

Fruit frais

**VENDREDI**  
8 novembre 2019

Potage

Filet de poisson sauce beurre blanc

Riz

Six de savoie

Far Breton

b Semaine 46 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**LUNDI**  
11 novembre 2019

FERIE

**MARDI**  
12 novembre 2019

Céleri rémoulade

Bœuf braisé

Boullgour

Tome blanche

Danette vanille

**MERCREDI**  
13 novembre 2019

Salade Marco Polo

Sauté de veau

Ratatouille

Fromage

Fruit frais

**JEUDI**  
14 novembre 2019

Salade de lardon et PdT

Aiguillettes de poulet sauce forestière

Haricots verts

Emmental

Liégeois chocolat

**VENDREDI**  
15 novembre 2019

Potage

Tortillas aux oignons

Salade verte

Fromage blanc

Fruit frais

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

**Nos salades**

Salade Marco Polo: nouilles plates, tomates, poivrons, surimi, mayonnaise

**Pour votre information**

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

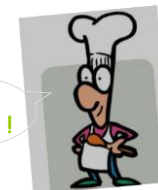
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



# Restaurant Scolaire -La Chapelle Des Fougeretz

Menus du lundi 18 au vendredi 29 Novembre 2019

Bon appétit !



Semaine 47 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 18 novembre 2019	MARDI 19 novembre 2019	MERCREDI 20 novembre 2019	JEUDI 21 novembre 2019	VENDREDI 22 novembre 2019
Salade d'endives aux dés de fromage	Potage	Salade de quinoa	Duo de saucisson	Salade coleslaw
Saucisse	Poulet au thym	Tajine d'agneau	Filet de poisson meunière sauce tartare	Quiche aux légumes
Lentilles	Pommes rissolées	Légumes tajine	Riz	Salade verte
Yaourt		Fromage	Fromage blanc	St Nectaire
Fruit frais	Flamby	Compote	Fruit frais	Tarte aux pommes (pommes BIO)

Semaine 48 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 25 novembre 2019	MARDI 26 novembre 2019	MERCREDI 27 novembre 2019	JEUDI 28 novembre 2019	VENDREDI 29 novembre 2019
Carottes râpées aux raisins secs	Œufs mimosa	Pomelos	Potage	Salade de pâtes
Chili sin carne	Saucisse de Toulouse	Veau Marengo	Sauté de dinde	Filet de poisson sauce Dieppoise
Haricots rouges / Riz	Purée de panais	Semoule	Poêlée campagnarde	Brocolis
Chèvre	Petits suisses	Fromage	Brie	Yaourt
Fruit frais	Poire au sirop	Fruit frais	Tropézienne	Fruit frais

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Nos salades

**Pour votre information**

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 49 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI 2 décembre 2019	MARDI 3 décembre 2019	MERCREDI 4 décembre 2019	JEUDI 5 décembre 2019	VENDREDI 6 décembre 2019
Rillettes de sardines	Potage	Salade de chou blanc à l'orange	Duo de saucisson	Céleri à l'indienne
Boulette de bœuf	Paëlla au poulet	Pâtes à la carbonara	Filet de poisson sauce hollandaise	Pizza aux légumes
Carottes fondantes	Riz	Yaourt atomisé	Trio de légumes	Salade verte
Fromage blanc	Crème catalane	Fruit frais	Tomme noire	Ile flottante
Biscuits			Eclair au chocolat	Crème anglaise



Semaine 50 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI 9 décembre 2019	MARDI 10 décembre 2019	MERCREDI 11 décembre 2019	JEUDI 12 décembre 2019	VENDREDI 13 décembre 2019
Salade de betteraves	Crêpes au fromage	Concombres vinaigrette	Potage	Rillettes
Tartiflette	Emincé de volaille au curry	Hachis parmentier de butternut	Lasagne de légumes	Filet de poisson à l'aneth
Camembert	Pâtes	Fromage	Emmental	Gratin de choux-fleurs
Fruit frais	Yaourt	Crème dessert	Mousse au chocolat	Délice de camembert
	Ananas au sirop			Compote



**Nos salades**

**Pour votre information**

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





b Semaine 51 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 16 décembre 2019	MARDI 17 décembre 2019	MERCREDI 18 décembre 2019	JEUDI 19 décembre 2019	VENDREDI 20 décembre 2019
Potage	Salade mélée à la mimolette	Céleri vinaigrette	Salami	REPAS DE NOËL
Boulette d'agneau	Colombo de poulet	Pâtes à la bolognaise	Filet de poisson sauce oseille	
Carottes fondantes	PdT persillées	Fromage	Haricots verts	
Brie	Petits suisses	Fruit frais	Fromage blanc	
Fruit frais	Compote	Fruit frais	Pommes au four	

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Matières grasses cachées

# Bonnes Vacances et Joyeux Noël!

c Semaine 52 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 23 décembre 2019	MARDI 24 décembre 2019	MERCREDI 25 décembre 2019	JEUDI 26 décembre 2019	VENDREDI 27 décembre 2019

Nos salades

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





