




RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET

Du 7 novembre au 17 décembre 2022

<p><u>Lundi 7 novembre</u> <i>menu végétarien</i></p> <p>salade de concombre BIO à la grecque blé gourmand végétarien émmental</p> <p>banane BIO</p>	<p><u>Mardi 8 novembre</u></p> <p>velouté de légumes* mijoté de porc * niçoise pâtes BIO</p> <p>yaourt brassé aux fruits BIO</p>	<p><u>Jeudi 10 novembre</u></p> <p>meli-melo de maïs BIO et jambon mijoté de boeuf* au paprika carottes* au beurre camembert BIO pomme BIO</p>	<p><u>Vendredi 11 novembre</u></p> <p style="text-align: center;">FERIE</p>
<p><u>Lundi 14 novembre</u> <i>menu végétarien</i></p> <p>salade de riz BIO</p> <p>poêlée de légumes BIO</p> <p>fromage blanc fermier*</p>	<p><u>Mardi 15 novembre</u></p> <p>rosette et cornichon</p> <p>rôti de porc saumuré* compote de pommes cantal IGP 4/4 aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Jeudi 17 novembre</u></p> <p>carottes rapées* chantailou sauté de dinde LR sauce bourguignonne semoule de couscous BIO clémentine</p>	<p><u>Vendredi 18 novembre</u></p> <p>tartine au jambon</p> <p>poisson frais* au beurre nantais riz BIO</p> <p>liégeois chocolat BIO</p>
<p><u>Lundi 21 novembre</u> <i>menu végétarien</i></p> <p>tartelette au fromage</p> <p>chili sin carné</p> <p>petits suisses aux fruits BIO</p>	<p><u>Mardi 22 novembre</u></p> <p>tomate BIO mozarella</p> <p>émincé de dinde LR aux épices du soleil boulgour BIO</p> <p>ananas BIO</p>	<p><u>Jeudi 24 novembre</u></p> <p>salade jambon émmental</p> <p>saucisse rôtie* purée</p> <p>yaourt fermier vanille*</p>	<p><u>Vendredi 25 novembre</u></p> <p>terrines de campagne IGP</p> <p>filet de poisson frais* hollandaise chou-fleur BIO</p> <p>brownies</p>
<p><u>Lundi 28 novembre</u> <i>menu végétarien</i></p> <p>velouté de légumes*</p> <p>riz gourmand BIO tomme blanche</p> <p>clémentine</p>	<p><u>Mardi 29 novembre</u></p> <p>méli-mélo de concombre BIO au jambon poulet roti LR carottes BIO brie BIO yaourt aromatisé</p>	<p><u>Jeudi 1 décembre</u></p> <p>salade chèvre et lardons estouffade* bourguignonne petits pois et carotte BIO roulé à la fraise</p>	<p><u>Vendredi 2 décembre</u></p> <p>salade cesaer</p> <p>merguez de porc* frites</p> <p>crème dessert chocolat BIO</p>

<p><u>Lundi 6 décembre</u> <i>menu végétarien</i></p> <p>croisillon Dubarry</p> <p>pâtes BIO sauce napolitaine</p> <p>fromage blanc fermier au coulis de fraise</p>	<p><u>Mardi 7 décembre</u></p> <p>rillettes et cornichons</p> <p>poisson pané poêlée de légumes BIO chavroux</p> <p>poire BIO</p>	<p><u>Jeudi 9 décembre</u></p> <p>crêpe au fromage</p> <p>sauté de veau marengo*</p> <p>haricots verts BIO à la persillade</p> <p>madeleine</p>	<p><u>Vendredi 10 décembre</u></p> <p>velouté de légumes BIO</p> <p>blanquette de volaille à l'ancienne céréales gourmandes BIO</p> <p>yaourt BIO au sucre de canne</p>
<p><u>Lundi 13 décembre</u> <i>menu végétarien</i></p> <p>salade fromagère</p> <p>couscous végétarien</p> <p>corbeille de fruits</p>	<p><u>Mardi 14 décembre</u></p> <p>salade d'hiver</p> <p>hachis parmentier salade verte</p> <p>plateau de yaourt BIO</p>	<p><u>Jeudi 16 décembre</u></p> 	<p><u>Vendredi 17 décembre</u></p> <p>velouté de légumes*</p> <p>poisson frais* sauce vin blanc blé BIO plateau de fromage compote BIO</p>

Nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant de chez un maraîcher local(Hillion)

Nos viandes bovines sont garanties d'origine française

*: produit d'approvisionnement local ou direct

LR: Label Rouge

tout changement dans nos menus est possible et indépendant de notre volonté

