























MENUS DU 4 NOVEMBRE AU 20 DECEMBRE 2024

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST VARENT

<p>LUNDI 4 NOVEMBRE</p> <p>POTAGE MAISON TARTE AUX LEGUMES SALADE VERTE CREME CARAMEL</p>	<p>MARDI 5 NOVEMBRE</p> <p>BETTERAVES ROUGES COLIN SAUCE OSEILLE RIZ PETIT SUISSE AROMATISE POIRE </p>	<p>JEUDI 7 NOVEMBRE</p> <p>RILLETES PALERON DE BOEUF JARDINIERE DE LEGUMES KIRI BANANE</p>	<p>VENDREDI 8 NOVEMBRE</p> <p> CAROTTES RAPEES PORC AU CARAMEL SPAGHETTIS COMTE COMPOTE POMME</p>
<p>LUNDI 11 NOVEMBRE</p> <p>FERIE</p>	<p>MARDI 12 NOVEMBRE</p> <p>TABOULE OMELETTE CHAMPIGNONS PERSILLADE YAOURT AROMATISE ANANAS</p>	<p>JEUDI 14 NOVEMBRE</p> <p> SALADE LANDAISE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE BLE AUX LEGUMES FROMAGE BLANC SUCRE</p>	<p>VENDREDI 15 NOVEMBRE</p> <p>POTAGE BUTERNUT SAUTE DE DINDE HARICOTS BEURRE TOMME NOIRE  POMME – PAIN  </p>
<p>LUNDI 18 NOVEMBRE</p> <p>SALADE ENDIVES, FETA, CROUTONS CUISSÉ DE POULET PATES  CREME AU CHOCOLAT</p>	<p>MARDI 19 NOVEMBRE</p> <p>VELOUTE DE POIREAUX AU PARMESAN POELEE DE RIZ ET LEGUMES D'HIVER GOUDA COCKTAIL DE FRUIT</p>	<p>JEUDI 21 NOVEMBRE</p> <p>CREPE AU FROMAGE SAUCISSES HARICOTS VERTS SAMOS POIRE </p>	<p>VENDREDI 22 NOVEMBRE</p> <p>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDADE DE MORUE  SALADE VERTE PETIT SUISSE ORANGE</p>
<p>LUNDI 25 NOVEMBRE</p> <p>POTAGE DE LEGUMES ROTI DE PORC LENTILLES CHEVRE CLEMENTINE</p>	<p>MARDI 26 NOVEMBRE</p> <p>SALADE DE PERLES AU SURIMI POISSON MEUNIERE CAROTTES VICHY GRUYERE COMPOTE DE POIRE</p>	<p>JEUDI 28 NOVEMBRE</p> <p>SALADE CHOU ROUGE LARDONS SAUTE DE VEAU   POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC</p>	<p>VENDREDI 29 NOVEMBRE</p> <p>TERRINE DE LEGUMES CROUSTIFROMAGE POELEE DE CHOU FLEUR CHANTENEIGE   POMME </p>

<p>LUNDI 2 DECEMBRE</p> <p>DUO DE CHARCUTERIES SAUTE DE PORC GRATIN DE BROCOLIS BOURSIN KIWI </p>	<p>MARDI 3 DECEMBRE</p> <p> POTAGE DE LEGUMES NUGGETS VEGETARIEN PETIT POIS CAROTTES SIX DE SAVOIE CLEMENTINE</p>	<p>JEUDI 5 DECEMBRE</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES  BŒUF AUX CAROTTES ST PAULIN COMPOTE DE POMME</p>	<p>VENDREDI 6 DECEMBRE</p> <p>CAROTTES RAPEES MERLU SAUCE ARMORICAINE BLE YAOURT VANILLE PAIN </p>
<p>LUNDI 9 DECEMBRE</p> <p>SALADE ENDIVE AU BLEU SAUTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE PATES  ENTREMET CHOCOLAT</p>	<p>MARDI 10 DECEMBRE</p> <p>CROISILLON DUBARRY ŒUFS DURS EPINARDS BECHAMEL PETIT LOUIS POIRE </p>	<p>JEUDI 12 DECEMBRE</p> <p>VELOUTE DE CAROTTES  LASAGNE SALADE VERTE YAOURT NATURE BANANE</p>	<p>VENDREDI 13 DECEMBRE</p> <p>CHOU ROUGE EN SALADE DES DE SAUMON SCE HOLLANDAISE PUREE DE POTIMARRON EMMENTAL GAUFRE</p>
<p>LUNDI 16 DECEMBRE</p> <p>PAMPLEMOUSSE SAUCISSE FUMEE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC COULIS DE FRAISE</p>	<p>MARDI 17 DECEMBRE</p> <p>RADIS NOIR ET BEURRE HACHIS PARMENTIER VEGETAL SALADE VERTE VACHE QUI RIT PECHES AU SIROP</p>	<p>JEUDI 19 DECEMBRE</p> <p>SALADE STRASBOURGEOISE ESCALOPE VIENNOISE CAROTTES VICHY KIRI POMME </p>	<p>VENDREDI 20 DECEMBRE</p> <p>MOUSSON DE CANARD ET TOAST AIGUILLETTE DE CHAPON SAUCE FORESTIERE POMMES PIN GOUDA GLACE SAPIN (Maternelles) ROCHER GOURMAND CAMEL (Primaires)</p>


RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 4 NOVEMBRE



POTAGE MAISON
TARTE AUX LEGUMES
SALADE VERTE
CREME CARAMEL


MARDI 5 NOVEMBRE

BETTERAVES ROUGES
COLIN SAUCE OSEILLE
RIZ
PETIT SUISSE AROMATISE
POIRE 

JEUDI 7 NOVEMBRE

RILLETES
PALERON DE BOEUF
JARDINIÈRE DE LEGUMES
KIRI
BANANE

VENDREDI 8 NOVEMBRE

 CAROTTES RAPEES
PORC AU CARAMEL
SPAGHETTIS
COMTE
COMPOTE DE POMME

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 11 NOVEMBRE

FERIE

MARDI 12 NOVEMBRE



TABOULE
OMELETTE
CHAMPIGNONS PERSILLADE
YAOURT AROMATISE
ANANAS

JEUDI 14 NOVEMBRE



SALADE LANDAISE
SAUMON SAUCE HOLLANDAISE
BLE AUX LEGUMES
FROMAGE BLANC SUCRE

VENDREDI 15 NOVEMBRE

POTAGE BUTTERNUT
SAUTE DE DINDE
HARICOTS BEURRE
TOMME NOIRE



POMME – PAIN




Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 18 NOVEMBRE

SALADE ENDIVES, FETA ET CROUTONS
CUISSÉ DE POULET
PÂTES 
ENTREMÊT CHOCOLAT

MARDI 19 NOVEMBRE




VELOUTE DE POIREAUX AU PARMESAN
POELEE DE RIZ ET LEGUMES D'HIVER
GOUDA
COCKTAIL DE FRUITS

JEUDI 21 NOVEMBRE

CREPE AU FROMAGE
SAUCISSE
HARICOTS VERTS
SAMOS
POIRE 

VENDREDI 22 NOVEMBRE

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
BRANDA DE MORUE
SALADE VERTE 
PETIT SUISSE
ORANGE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT



LUNDI 25 NOVEMBRE

POTAGE DE LEGUMES
ROTI DE PORC
LENTILLES
CHEVRE
CLEMENTINE

MARDI 26 NOVEMBRE

SALADE DE PERLES AU SURIMI
POISSON MEUNIERE
CAROTTES VICHY
GRUYERE
COMPOTE DE POIRE

JEUDI 28 NOVEMBRE

SALADE CHOU ROUGE & LARDONS
SAUTE DE VEAU  
POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE BLANC

VENDREDI 29 NOVEMBRE



TERRINE DE LEGUMES
CROUSTIFROMAGE
POELEE DE CHOU FLEUR
CHANTENEIGE
POMME 



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 2 DECEMBRE

DUO DE CHARCUTERIE
SAUTE DE PORC
GRATIN DE BROCOLIS
BOURSIN
KIWI  

MARDI 3 DECEMBRE





POTAGE DE LEGUMES
NUGGETS VEGETARIEN
PETITS POIS CAROTTES
SIX DE SAVOIE
CLEMENTINE

JEUDI 5 DECEMBRE



MACEDOINE DE LEGUMES
BOEUF AUX CAROTTES
SAINT PAULIN
COMPOTE DE POMME

VENDREDI 6 DECEMBRE

CAROTTES RAPEES
MERLU SAUCE ARMORICAINE
BLE
YAOURT VANILLE
PAIN  

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 9 DECEMBRE


SALADE D'ENDIVE AU BLEU
SAUTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE
PATES 
ENTREMET CHOCOLAT

MARDI 10 DECEMBRE



CROISILLON DUBARRY
OEUFS DURS
EPINARDS BECHAMEL
PETIT LOUIS
POIRE 

JEUDI 12 DECEMBRE

VELOUTE DE CAROTTES 
LASAGNE
SALADE VERTE
YAOURT NATURE
BANANE

VENDREDI 13 DECEMBRE

CHOU ROUGE EN SALADE
DES DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE
PUREE DE POTIMARRON
EMMENTAL
GAUFRE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 16 DECEMBRE

PAMPLEMOUSSE
SAUCISSE FUMEE
HARICOTS VERTS
FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRAISE

MARDI 17 DECEMBRE



RADIS NOIR ET BEURRE
HACHIS PARMENTIER VEGETAL
SALADE VERTE
VACHE QUI RIT
PECHES AU SIROP

JEUDI 19 DECEMBRE

SALADE STRASBOURGEOISE
ESCALOPE VIENNOISE
CAROTTES VICHY
KIRI
POMME

VENDREDI 20 DECEMBRE

MOUSSON DE CANARD ET TOAST
AIGUILLETES DE CHAPON SAUCE FORESTIERE
POMMES PIN
GOUDA
GLACES SAPIN (MATERNELLES)
ROCHER GOURMAND CAMEL (PRIMAIRES)

JOYEUX NOEL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés