

# Restaurant scolaire de Saint Roch



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 26 au 30 novembre	<b>Entrée</b>	Boullgour citronné	<b>Journée "Gourmande"</b> Soupe de potiron, carottes et orange <b>Poulet laqué</b> <b>Riz</b> Fromage fondu Salade de clémentines à la fleur d'oranger		Endives aux noix	Salade aux pommes et raisins secs
	<b>Plat protidique</b>	Colombo de porc Roi Rose de Touraine			Sauté de bœuf au pain d'épices	Filet de lieu noir sauce safranée
	<b>Accompagnement</b>	Petits pois			Poêlée de légumes	Torti
	<b>Produit laitier</b>	Camembert			Bûche mélange	Edam
	<b>Dessert</b>	Ananas frais			Moelleux choco-framboise	Fromage blanc façon stracciatella
Du 3 au 7 décembre	<b>Entrée</b>	Velouté de lentilles	Champignons à la crème	Chou blanc au paprika	Salade Olympe *	
	<b>Plat protidique</b>	Blanquette de veau à l'ancienne	Filet de colin à la provençale	Gratin d'œufs durs	Pizza au fromage	
	<b>Accompagnement</b>	Haricots beurre	Semoule	à la florentine	Salade verte	
	<b>Produit laitier</b>	Carré frais	Tomme blanche	Coulommier	Edam	
	<b>Dessert</b>	Banane	Pomme dorée au four	Semoule au lait vanillée	Yaourt à la vanille BIO	

Les repas sont fabriqués sur place.

**Composition des salades :**

\* Salade Olympe : salade, féta, olives noires

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

# Restaurant scolaire de Saint Roch



**MENUS DU 10 AU 21 DÉCEMBRE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14 décembre	<b>Entrée</b>	Céleri râpé, vinaigrette au citron	<b>Journée "Santé"</b>	Terrine de campagne et son cornichon	Velouté de pois cassés
	<b>Plat protidique</b>	Poulet à la forestière	Carottes râpées, clémentines et coriandre	Parmentier de poisson	Bœuf bourguignon
	<b>Accompagnement</b>	Riz Pilaf	Clafoutis brocolis et bacon	Plat complet	Embeurrée de chou vert
	<b>Produit laitier</b>	Mimolette	Plat complet	Fromage à tartiner	Saint Paulin
	<b>Dessert</b>	Petits suisses aux fruits	Tomme grise	Orange	Salade de fruits frais
Du 17 au 21 décembre	<b>Entrée</b>	Pommes de terre strasbourgeoise *	<b>Repas de Noël</b>	Salade de laitue et céleri branche au cumin	Potage de légumes
	<b>Plat protidique</b>	Sauté de porc Roi Rose de Touraine		Bœuf sauté à l'échalote	Omelette aux pommes de terre
	<b>Accompagnement</b>	Haricots plats		Carottes vichy	Plat complet
	<b>Produit laitier</b>	Bûche du Pilat		Emmental	Plateau de fromages
	<b>Dessert</b>	Fruit de saison		Entremets chocolat et son biscuit	Corbeille de fruits

Les repas sont fabriqués sur place.

**Composition des salades :**

\* Pommes de terre strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse, cornichon

\* Salade méli mélo : laitue iceberg, radis noir,

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



produit élaboré sur place



produit de saison



produit local



produit "bio"



viande de porc



volaille française



viande de boeuf français

**BON APPETIT !**