

Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021








RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC












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.



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).









 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).





Repas végétarien 				
lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	CAKE AUX LÉGUMES	FERIE 	BETTERAVE BIO 
STEAK DE VEAU	CHILI SIN CARNE	FILET DE DINDE AUX CHAMPIGNONS		FILET DE COLIN PANÉ AU CITRON
BROCOLIS À LA BÉCHEMEL	RIZ IGP 	POMMES DE TERRE BIO ET BLETTES GRATINÉES 		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 		FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME VANILLE		YAOURT BIO 

Repas végétarien 				
lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
POTAGE DE LEGUMES	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	POTAGE TOMATE VERMICELLES	CAROTTES BIO RÂPÉES 	ROSETTE ET BEURRE
STEAK HACHE DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	LASAGNES AUX LÉGUMES	POULET LABEL ROUGE 	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	BRANDA DE POISSON AUX POMMES DE TERRE BIO 
PETITS POIS AU JUS		CAROTTES BIO SAUTÉES 	GRATIN DE POTIRON	SALADE VERTE BIO 
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE BIO 	FROMAGE BIO 	FROMAGE
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	POIRE AU CHOCOLAT	BROWNIES	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien 				
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
POTAGE AU POTIRON	CHOU BLANC BIO AUX LARDONS 	SALADE VERTE MAÏS ET CROÛTONS	BOUILLON DE VERMICELLE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ET ÉPINARDS	BOULETTES DE BŒUF BIO À LA TOMATE 	ÉCHINE DE PORC AU CURRY	POISSON DU JOUR	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
CAROTTES BIO VICHY 	FRITES	COEUR DE BLÉ	CHOU FLEUR BIO EN GRATIN 	PETITS POIS AU JUS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT BIO 	FROMAGE
FROMAGE BLANC BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUITS BIO 	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas végétarien 				
lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
CAROTTES BIO RÂPÉES 	POTAGE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE 	BETTERAVE BIO À L'AIL 	ENDIVES AUX LARDONS ET MIEL
NUGGET'S DE VOLAILLE KETCHUP	TARTE SAUMON ÉPINARDS	HACHIS PARMENTIER (BŒUF ET POMMES DE TERRE BIO) 	OMELETTE	SAUTÉ DE VEAU
PÂTES BIO 		SALADE VERTE BIO 	CAROTTES BIO BRAISÉES 	SEMOULE BIO 
FROMAGES AOP 	YAOURT BIO 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	SEMOULE AU LAIT CARAMEL	CREME VANILLE

Agissons, Réduisons nos déchets ! <https://www.serd.ademe.fr/>

Repas végétarien 				
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
CAROTTES BIO RÂPÉES AUX RAISINS 		BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	TOURIN VERMICELLES	OEUF BIO MIMOSA 
POULET BIO CHASSEUR 	HAMBURGER	PETIT SALÉ	TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC 
HARICOTS BEURRE	POTATOES	LENTILLES BIO 	SALADE VERTE BIO 	RIZ IGP 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE BIO 	FROMAGE AOP 
YAOURT BIO 	DONUT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien 			Repas de Noël	
lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ IGP 	REPAS DE NOEL		TOAST CHÈVRE MIEL ET SALADE VERTE
PIZZA 3 FROMAGES	ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	CENTRE DE LOISIRS		POISSON DU JOUR MSC 
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 			PURÉE DE POTIRON
FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE
COMPOTE DE POMMES BIO ET BISCUIT 	YAOURT BIO 			FRUIT DE SAISON BIO 

Repas: Amérique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant : le Mercredi 1er décembre 2021 à 14h00