

RESTAURANT SCOLAIRE EPANNES

Menus du 4 novembre au 20 décembre 2024



Plat végété

LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	VENDREDI 8 NOVEMBRE	LUNDI 2 DECEMBRE	MARDI 3 DECEMBRE	JEUDI 5 DECEMBRE	VENDREDI 6 DECEMBRE
FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	POTAGE DE LEGUMES	MOUSSE DE FOIE ET TOAST	SALADE AUX COEURS DE PALMIERS	POTAGE ESAU	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS	OEUF MAYO
SAUCISSE	CUISSE DE POULET	QUICHE AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON SCE DU CHEF	ESCALOPE DE POULET CHAMPIGNONS	GRATIN DE POISSON	BLANQUETTE DE DINDE	TOURTE AUX LEGUMES
LENTILLES	POELEE DE PANAIS / PATES	SALADE VERTE	POËLÉE DE LÉGUMES ET PDT	PUREE DE POTIMARRON	AUX LEGUMES	CELERI BRAISE / PDT	SALADE
YAOURT	KIRI	GOUDA	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BLANC	EDAM	CAMEMBERT	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSSES	CREME LIEGEOIS
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE	LUNDI 9 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENDREDI 13 DÉCEMBRE
	POTAGE	CAROTTES RAPEES	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES ECHALOTES	TARTINE FROMAGERE	POTAGE DE LEGUMES	MACEDOINE
	CARBONNADE DE BOEUF	POTEE	PATES AU SAUMON	STEAK HACHÉ SCE BRUNE	SAUTÉ DE VOLAILLE	PATES FACON BOLO AUX LEGUMES	POISSON DU MARCHÉ SAUCE DU CHEF
	FRITES DE PATATE DOUCE	LEGUMES DU POTEE / PDT	FROMAGE OU LAITAGE	POELEE DE SALSIFIS	CAROTTES SAUTEES	SALADE	RIZ PILAF
	CHEVRE	FROMAGE	SALADE DE FRUITS	EMMENTAL	YAOURT	KIRI	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE		ECLAIR	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE	LUNDI 16 DECEMBRE	MARDI 17 DECEMBRE	JEUDI 19 DECEMBRE	VENDREDI 20 DÉCEMBRE
CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	POTAGE DE LEGUMES	SALAMI ET BEURRE	SALADE VERTE SURIMI	VELOUTE DE LEGUMES	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	
POULET ROTI	SAUTE DE PORC	OEUFS DURS	POISSON SAUCE CURRY	PETIT SALE	TAJINE DE BOULETTES AU BOEUF	BALLOTINE DE VOLAILLE	
FRITES / SALADE	CAROTTES VICHY	EPINARDS BECHAMEL	RIZ MADRAS	AUX LENTILLES	CAMEMBERT	POMMES PINS / HARICOTS VERTS	
YAOURT	GOUDA	BRIE	FROMAGE OU LAITAGE	EMMENTAL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE AOP	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	MOELLEUX CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BUCHE DE NOEL	

Menus susceptibles de variation sous réserve
d'approvisionnement

REPAS NOEL

REPAS ANTI GASPI

LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
FOND D'ARTICHAUTS EN SALADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	POTAGE DE LEGUMES
SAUCISSE	PIZZA AUX LEGUMES	STEAK HACHE DE BOEUF	POISSON FRIT
POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	PATES ET RAPE	SEMOULE
CARRE FRAIS	GOUDA	CAMEMBERT	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	OEUFS AU LAIT	SALADE DE FRUITS	YAOURT



Cuisinier du Poitou