Menus du 2 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE
Restaurant scolaire d'Echémiré

objectif 0 dechet!

2-nov.	3-nov.	5-nov.	6-nov.
BUTTERNUT RAPE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	ENDIVES AUX POMMES	TERRINE DE CAMPAGNE
CROQUE-MONSIEUR	CARBONARA DE VOLAILLE	CHILI SIN CARNE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
SALADE	TORTIS BBC	RIZ BIO CREOLE	BROCOLIS BIO À L'AIL
FROMAGE		TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC BIO
COMPOTE	YAOURT BIO AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

9-nov.	10-nov.	12-nov.	13-nov.
SALADE DE POIS CHICHE POIVRON VERT ET ROUGE	CHOU BLANC AUX POMMES	SALADE DE PERLES	CAROTTES BIO RAPEES
SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE	STEAK HACHE AU VEAU SAUCE BARBECUE	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE CURRY	PARMENTIER DE LENTILLES A LA TOMATE
CAROTTES BIO BRAISEES	FRITES	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE
	GOUDA		
FLAN PATISSIER SANS PATE	POIRE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE	LIEGEOIS VANILLE

escale en afrique

16-nov.	17-nov.	19-nov.	20-nov.
FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	SOUPE D'ARACHIDE (POTAGE PATATE DOUCE)	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
FILET DE COLIN MSC SAUCE CREVETTES	CORDON BLEU VEGETARIEN	YASSA DE POULET	CARBONARA AU SAUMON
GRATIN D'EPINARDS BIO	PETITS POIS BIO AU JUS	RIZ BIO	COQUILLETTES BBC
YAOURT NATURE BIO			PETIT-SUISSE NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINÉ	TARTE CONGOLAISE	FRUIT DE SAISON BIO

LOCAL BIO LABEL

23-nov.	24-nov.	26-nov.	27-nov.
HOUMOUS ET SES CROUTONS	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE A LA TOMATE
ROTI DE PORC AU THYM	SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE FACON BLANQUETTE	NUGGETS VEGETAUX	JAMBON BRAISÉ
POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE	RIZ BIO PILAF	PÔELÉE DE POTIRON	FRITES
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC BIO		
CAKE A LA VANILLE	PUREE DE POMME POIRE LOCALE	CRÈME DESSERT BIO AU CHOCOLAT	DESSERT DU CHEF AU SOOKIES

30-nov.	1-déc.	3-déc.	4-déc.
SALADE DE PENNE HVE AU PESTO	POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES ET SON TOAST
GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE	TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON	CALAMARS À LA ROMAINE
POELEE DE CHOUX-FLEURS BIO	SALADE	CAROTTES BIO BRAISEES	PUREE DE POTIRON
CANTAL AOP	YAOURT BIO		SAINT NECTAIRE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT (LAIT BIO)	BANANE BIO AU CARAMEL

7-déc.	8-déc.	10-déc.	11-déc.
CELERI BIO REMOULADE	RILLETTES ET CORNICHONS	TOAST GRATINE A L'EMMENTAL	DEMI POMELOS
BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO)	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE TEX MEX
COQUILLETTES BBC	POMMES DE TERRE VAPEUR	PURÉE DE CAROTTES	RIZ BIO
	GOUDA		
CLAFOUTIS AUX POIRES	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC BIO A LA COMPOTE

repas de noel

14-déc.	15-déc.	17-déc.	18-déc.
POTAGE À LA TOMATE	CREPE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	TOAST A LA MOUSSE DE CANARD
GALETTE VÉGÉTARIENNE AUX POIS CHICHE SAUCE	EMINCE DE POIS ET BLE A LA SAUCE TOMATE	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	SOTS L'Y LAISSE SAUCE FORESTIERE
BROCOLIS BIO A L'AIL	HARICOTS VERTS BIO	TORTI BBC	POMMES PIN
TOMME NOIRE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE		
GENOISE A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT BIO À LA VANILLE	BUCHETTE GLACÉE

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.