

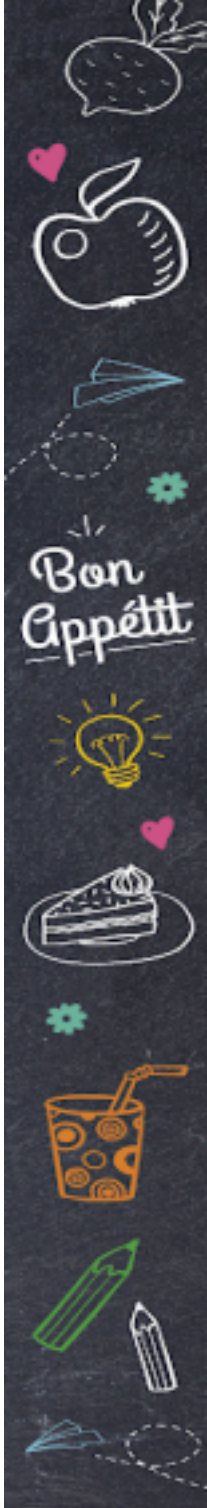
# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINTE EULALIE EN BORN

## Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Nous fêtons les  
anniversaires

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Mercredi 6 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Salade d'épinards et tomates	Carottes râpées à la vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade		Pâté de campagne
Sauce Carbonara	Champignons et haricots rouges façon stroganoff	Sauté de porc à la moutarde	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce citron
Macaronis	Riz créole	Semoule	Carottes braisées	Fondue de poireaux à la crème
		Fromage	Fromage blanc nature	
Tarte à la <b>rhubarbe HVE</b>	Flan caramel		Fruit de saison	<b>Yaourt BIO</b> à la vanille

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINTE EULALIE EN BORN

## Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Salade de <b>coquillettes BIO</b> sauce cocktail	Carottes râpées à la vinaigrette	Velouté de potiron au curry	Taboulé
Colombo de <b>colin MSC</b>	Boulettes au veau , Sauce au paprika (viande)	Parmentier de lentilles à la tomate	Rôti de porc aux champignons
Haricots beurre persillés	Torsades	Mélange de salades , Vinaigrette	Brocolis à l'ail
	Fromage		Fromage blanc sucré
Fruit de saison		Cake vanille du chef	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINTE EULALIE EN BORN

## Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Houmous du chef et ses croutons	Saucisson à l'ail	Fenouil râpé à l'orange Carottes râpées à la vinaigrette	Butternut râpée au fromage blanc	Salade d'haricots verts aux échalotes
Quiche ricotta épinards	Carbonnade à la flamande	Pizza façon savoyarde	Rôti de dinde , Jus lié viande	Carbonara de saumon
Petits pois au jus	Pommes de terre vapeur	Salade verte	Cœur de blé BIO	Coquillettes
	Fromage			
Crème dessert chocolat		Banane	Quatre quart du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINTE EULALIE EN BORN

## Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
	Potage Parmentier	Chou blanc aux pommes , Sauce curry	Radis noir râpé , Vinaigrette à l'echalotes Carottes râpées à la vinaigrette	Crêpe au fromage
Lasagnes aux légumes	Pilon de poulet texane	Hachis Parmentier du chef	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce crémeuse au pesto	Escalope de porc
Salade verte	Riz		Frites	Brocolis aux oignons
Fromage	Suisse fruité			
Fruit de saison		Crème aux œufs du chef	Cookie du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINTE EULALIE EN BORN

## Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Nous fêtons les  
anniversaires

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Mercredi 4 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Velouté de potiron	Salade croquante de quinoa aux légumes	Carottes râpées au citron	Céleri rave sauce rémoulade	Salade de pommes de terre au cervelas
Gnocchi-flette	Bœuf façon bourguignon	Fricassée de <b>colin MSC</b> gratiné	Bolognaise de lentilles verte	Endives aux jambons
Salade verte	Carottes aux oignons jaunes	Purée de pommes de terre	Torsades	
	Fromage			Fromage
Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat		Banane	Éclair au chocolat	Compote de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINTE EULALIE EN BORN

## Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

### Repas Réunionnais

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Œuf dur		Saucisson à l'ail , Cornichons	Carottes façon guacamole et son toast	Salade fromagère
Falafels , Sauce tomate basilic	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Rougail de saucisses fumées	Lasagnes au saumon et aux épinards
Gratin de brocolis à la béchamel	Frites	Salade verte	Riz créole	
	Fromage			
Compote de fruits du chef	Fruit de saison	Crème dessert LOCALE BIO	Gateau choco coco	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature



# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINTE EULALIE EN BORN

## Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

### Repas de Noël

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
	Céleri rave aux pommes	Rosette lyonnaise et cornichons		Velouté de <b>carottes BIO</b> au lait de coco et lardons
Tarte à la courge	Sauté de bœuf à la moutarde	Blésotto à la volaille et <b>parmesan AOP</b> façon risotto	Calamars à la romaine , Sauce tartare (mayonnaise, échalote, cornichon, cerfeuil, ciboulette et estragon)	Burger effiloché de poulet au cheddar
	Penne	Carottes façon Vichy	Potirons rôtis	Potatoes au paprika
Fromage			Fromage	
Banane au chocolat et à l'amande	Fruit de saison	Flan pâtissier du chef sans pâte	Compote de fruits	Bûche de Noël pâtissière du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

