



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Commune de Locquetas

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



### Menus du 6 au 10 novembre 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fusilli</li> <li>Crème de courge aux lentilles corail</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées, vinaigrette</li> <li>Bœuf bourguignon</li> <li>Pommes de terre et navets persillés</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes vermicelles</li> <li>Croque monsieur</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de fromage et croûtons</li> <li>Chipolatas grillées</li> <li>Lentilles aux dés de carottes</li> <li>Compote pomme banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Filet de poisson frais sauce curcuma</li> <li>Riz et brocolis</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

### Menus du 13 au 17 novembre 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de porc sauce coriandre</li> <li>Semoule couscous</li> <li>Cantal</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées, vinaigrette</li> <li>Fajitas à la mexicaine *</li> <li>Salade verte</li> <li>Riz au lait crémeux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuille de chêne rouge dés de fromage et maïs</li> <li>Paupiette de veau sauce tomates</li> <li>Pâtes</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de pommes de terre</li> <li>Au saumon et aneth</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de carottes, fromage frais et sarrasin</li> <li>Émincé de dinde à l'estragon</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Pain d'épices au miel</li> </ul>

\* Concassé de tomates, haricots rouges, poivrons, maïs, cheddar, épices chili.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

# RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Locquetas

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



## Menus du 20 au 24 novembre 2023

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé aux fruits secs</li> <li>● Carottes, patates douce et mozzarella gratinée</li> <li>● Au bœuf</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux poires</li> <li>● Jambon grillé</li> <li>● Pommes rissolées</li> <li>● Fromage blanc fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Curry de dinde</li> <li>● Blé pilaf</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de lentilles corail*</li> <li>● Croque chèvre</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poisson du jour à la crème de potiron</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Gouda</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes, lentilles corail, oignons, crème.

## Menus du 27 novembre au 1 décembre 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de verte, emmental et vinaigrette</li> <li>● Sauté de dinde Vallée d'Auge</li> <li>● Riz doré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées, vinaigrette balsamique</li> <li>● Semoule aux pois chiches</li> <li>● Légumes d'automne* au bouillon</li> <li>● Gâteau d'anniversaire et crème anglaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade d'agrumes</li> <li>● Steak haché</li> <li>● Petits pois au bouillon</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade sombrero*</li> <li>● Poisson meunière</li> <li>● Chou fleur gratiné, bécot</li> <li>● Panna cotta au lait fermier coulis de fruits rg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Tartiflette</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Potimarron, poireau, rutabaga, oignons.

\* Riz, haricots rouges, maïs, carottes, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Commune de Locquetas



### Menus du 4 au 8 décembre 2023

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>Duo de haricots et boul. </li> <li>Yaourt fermier sucré </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette sauce provençale </li> <li>Macaronis </li> <li>Carré président</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu</li> <li>Purée de potiron</li> <li>Fromage</li> <li>Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de bœuf vermicelle</li> <li>Galette jambon fromage</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retour de pêche à la crème de poireaux</li> <li>Pommes de terre persillées</li> <li>Tome Catalane</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

### Menus du 11 au 15 décembre 2023

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux pommes et emmental</li> <li>Parmentier de haricots rouges</li> <li>Salade verte</li> <li>Île flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson pané</li> <li>Carottes, crème à l'ail</li> <li>Saint Paulin</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Échine de porc, jus au thym</li> <li>Gratin de pommes de terre</li> <li>Fromage </li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet rôti </li> <li>Riz à la forestière </li> <li>Vache picon</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Coleslaw*</li> <li>Lasagnes</li> <li>à la bolognaise</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Commune de Locquetas

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



### Menus du 18 au 22 décembre 2023

**lundi 18**

- Salade multicolore\*
- Boulettes d'agneau
- Petits pois à la française
- Smoothie au lait fermier et fruits

\* Tortis multicolores, mimolette, maïs, vinaigrette

**mardi 19**

- Velouté de butternut aux marrons
- Hot dog
- Frites
- Marbré aux 2 chocolats

**Repas de Noël**

**mercredi 20**

- Dos de colin sauce crustacés
- Boulgour doré
- Fromage
- Fruit de saison

**jeudi 21**

- Rémoulade de céleri et carottes
- Pizza aux 3 fromages\*
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré

\* Mozzarella, emmental, cantal.

**vendredi 22**

- Salade de pommes de terre\*
- Bœuf aux olives
- Haricots beurre persillés
- Fruit de saison

\* Pommes de terre, dés de fromages, échalotes, ciboulette, vinaigrette.



### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.