



VERSION VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas

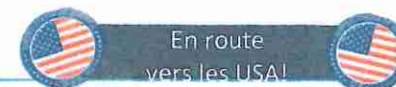


Menus du 8 au 12 novembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes à la bofognaise Salade verte Vache picon Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour* Jambon grillé sauce Madère Haricots verts à la forestière Entremets vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de poulet Fondue de poireaux et riz camembert Compote de pomme 		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Semoule Légumes couscous aux pois chiches Yaourt aromatisé

* Boulgour, dés de tomates, poivrons jaunes, olives, vinaigrette.

Menus du 15 au 19 novembre 2021



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Boulettes d'agneau Chou-fleur béchamel Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarrons Omelette sauce provençale Penne rigate Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette de veau Riz Fromage blanc aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de pommes de terre saumon aneth Salade verte Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw* Cheeseburger Frites Donut

* Carottes, chou blanc, oignon, cinaigrette, crème.

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 : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 - COMMISSION DE MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas



Menus du 22 au 26 novembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de fromages et croûtons Sauté de dinde Vallée d'Auge Blé tendre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de bœuf vermicelle Saucisse de la ferme de Kerdossen Haricots beurre à la tomate Panna cotta 	<ul style="list-style-type: none"> Farfalles à la bolognaise Petit suisse aromatisé Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves au maïs Pizza aux trois fromages Salade verte Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Filet de poisson frais à la crème de poivron Julienne de légumes** Fruit de saison

*Pdt, cervelas, gouda, cornichons, vinaigrette.

**Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes.

Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles corail* Riz façon Cantonnais (Riz, petits pois, dés de carottes, œuf, oignons confits) Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois au jambon vinaigrette* Bœuf bourguignon Semoule Gâteau chef 	<ul style="list-style-type: none"> Croque monsieur Salade verte Fromage Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Salade alphabet* Poisson pané Carottes à la crème d'ail Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Tartiflette Salade verte Fruit de saison

* Lentilles corail, carottes, oignons, fromage frais.

* Chou chinois, dés de jambon, emmental, vinaigrette.

* Pâtes alphabet, dés de mimolettes, maïs, 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** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 - COMMISSION DE MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas



Menus du 6 au 10 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes à la betterave Sauté de porc à la coriandre Boulgour et brocolis Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Macaronis Sauce tomate* Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce crustacés Pommes vapeur Brie Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Poulet rôti Haricots verts persillés Smoothie aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Hachis parmentier Salade verte Carré Président Gâteau chef

*Sauce tomate, oignons, farine de pois chiche, cumin.

Menus du 13 au 17 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Chipolatas de la Ferme de Kerdossen Carottes vichy Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Galette Jambon fromage Salade verte Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau, jus au thym Petits pois Buchette de Semoule au lait 	<p style="text-align: center;">Repas de Noël</p> <ul style="list-style-type: none"> Mousson de canard et toasts Filet de dinde sauce à la patate douce Pommes noisette Dessert de Noël 	<ul style="list-style-type: none"> Crème Dubarry Filet de poisson frais sauce potiron Riz doré Cocktail de fruits au sirop

* Tortis multicolores, dés de mimolette, maïs, 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 : les viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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.