

Menus du 7 novembre au 16 décembre 2022

Ecoles Marie Curie et Danielle Gouze-Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en orange sont « faits maison ».

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	jeudi 10 novembre
Méli mélo de crudités Poisson selon arrivage purée de choux de bruxelles Yaourts Fruits de saison	MENU HALLOWEEN ET ORANGE Velouté de patate douce Pilons de poulets marinés Potatoes Emmental Flan à la courge	Taboulé aux graines Paupiettes de porc rôties Carottes braisées Brie Compote de fruits

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Quiche au fromage Bœuf à la provençale poêlée de légumes Compote de fruits	Carottes râpées Gratin de pâtes, butternut et comté Tomme Fruits de saison	MENU BEAUJOLAIS Salade de lentilles œufs durs et croûtons Saucisson façon lyonnaise chou braisé Fromage blanc Tarte amandine aux raisins	Salade verte Poisson selon arrivage Riz pilaf au fenouil Comté AOP Fruits de saison

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Salade d'endives aux pommes granny Rôti de porc flageolets au jus Yaourt Fruits de saison	MENU THANKS GIVING Crème verte au kiri Purée de panais et son poulet Pudding	Laitue en salade Poisson selon arrivage Fondue de poireaux et pommes vapeur Saint Paulin Clémentines	Betteraves rouges en salade Risotto d'ébly parmesan et légumes Emmental Compote de fruits

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 1 ^{er} décembre	vendredi 2 décembre
MENU ALBANAIS Gratin de poireaux Boulettes de bœuf Pommes de terre sautées Gâteau albanais au yaourt	Salade de concombre Saucisse fumée lentilles Yaourt à la vanille Fruits de saison	Carottes râpées Fusilli aux navets confits et thym Brie Compote de fruits	Potage du chef Poisson selon arrivage épinard à la crème Comté AOP Fruit de saison

lundi 5 décembre	mardi 6 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 9 décembre
Salade de pois chiches à la grecque Poulet rôti jardinière de légumes Pommes au four	Velouté de carottes Paleron de bœuf façon couscous – semoule Tomme Fruit de saison	Méli mélo de crudités Poisson selon arrivage purée de patate douce Emmental Crème à la vanille	Salade verte Pizza végétarienne Yaourt Fruit de saison

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Crème dubarry Curry de veau à l'indienne Riz Comté Compote de fruits	Salade verte Tartiflette Fromage blanc Fruit de saison	REPAS DE NOEL Terrine du chef Dinde aux marrons pommes duchesse Reblochon Buche de noel	MENU ANTI GASPI

**Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables,
dont au moins 20% de produits bio.**

Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

*Quelques-uns de nos partenaires : boulangeries de l'abbaye et Polisson, la laiterie Bernard, Panier Gourmand,
Jardins de Cocagne, Terroirs de Saône et Loire, Fontanel volailles, Soufferant viande, SAPAM.*