

Menus du 6 nov. au 23 déc. 2023

École 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 or sont « faits maison ».

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
<p>Carottes râpées</p> <p>Volaille rôtie au jus poêlée pommes de terre et champignons</p> <p>Comté</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Blanquette de veau riz pilaf</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade d'endives emmental</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>JOURNÉE NATIONALE DE LA LUTTE CONTRE LE HARCÈLEMENT À L'ÉCOLE</p> <p>Velouté vert et kiri</p> <p>Poisson selon arrivage épinards à la crème</p> <p>Gâteau vert</p>

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
<p>Salade de pois chiches</p> <p>Lasagnes de butternut, ricotta et parmesan</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Paleron de bœuf façon pot au feu</p> <p>Tomme</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Velouté Dubarry</p> <p>Merguez d'agneau jardinière de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Méli-mélo de crudités</p> <p>Poisson selon arrivage purée de patates douces</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruits de saison</p>

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
<p>Soupe de légumes</p> <p>Risotto parmesan et légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Poisson selon arrivage blé pilaf aux poireaux</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>MENU RÉGIONAL BEAUJOLAIS</p> <p>Salade de lentilles et croûtons</p> <p>Embeurrée de choux saucisson lyonnais</p> <p>Cervelle de canut</p> <p>Tarte aux poires</p>	<p>Salade verte</p> <p>Parmentier de panais et volaille</p> <p>Emmental</p> <p>Terrine au chocolat</p>

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 ^{er} décembre
Salade de chou Poisson selon arrivage riz aux légumes Brillat savarin Compote de fruits	Méli-mélo de crudités Boulettes de bœuf pâtes Gouda Fruits de saison	Salade de boulgour Sauté de porc à la tomate gratin de choux fleurs Emmental Fruits de saison	Velouté de légumes aux épices Galette de quinoa, lentilles corail et sésame Yaourt Gâteau marbré

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
Carottes râpées Curry de patates douces et lentilles Yaourt Fruits de saison	Velouté vert Poisson selon arrivage Purée de choux de Bruxelles Comté Éclair à la vanille	Salade de riz et jambon blanc Volaille à la crème poêlée de légumes Emmental Fruits de saison	Salade verte Sauté de veau aux olives semoule Cantal Compote de fruits

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Soupe de légumes et alphabet Poisson selon arrivage chou braisé au chorizo Yaourt Fruits de saison	Betteraves rouges Gratin de crozets au reblochon Compote de fruits	Salade de pâtes et maïs Sauté de porc au curry haricots verts Saint Nectaire Fruits de saison	Salade verte et croûtons Hamburger Potatoes maison Cookies

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Velouté de pois cassés Poisson meunière carottes braisées Tomme Compote de fruits	Céleri rémoulade Lasagnes à la bolognaise Yaourt Fruits de saison	MENU DE NOËL Rillettes de thon au Saint-Môret Suprême de volaille à la crème purée de Noël Crèmeux de bourgogne Bûche de Noël	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 : Boulangerie de l'Abbaye et Polisson, Laiterie Bernard, Terroirs de Saône-et-Loire, Souffrant viandes, Nathalie Potdevin, Sarl Laurent volailles, Sapam (poisson frais), Biocoop, Atypique (légumes frais) Crèmerie de l'Abbaye.