



# Menus du 4 nov. au 20 déc. 2024

## 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 4 nov.	mardi 5 nov.	jeudi 7 nov.	vendredi 8 nov.
Carottes rapées 🥕🍷 Émincé de volaille à la crème Duo chou fleur et brocolis Comté Fruit de saison 🍎🍷	Velouté de butternut Curry de patate douce et lentilles Tomme Fruit de saison 🍎🍷	Betteraves rouges Lasagnes épinards saumon et emmental Compote de fruits 🍌🍷	Taboulé aux graines Sauté de porc Carottes braisées Yaourts Tarte aux poires

lundi 11 nov.	mardi 12 nov.	jeudi 14 nov.	vendredi 15 nov.
FÉRIÉ	Soupe de légumes crémée Poisson selon arrivage Ébly Fromage de chèvre Terrine au chocolat	Salade verte Hamburger maison Potatoes maison Compote de fruits 🍌🍷	Céleri rémoulade Sauté de veau Jardinière de légumes Brillat savarin Fruit de saison 🍎🍷

lundi 18 nov.	mardi 19 nov.	jeudi 21 nov.	vendredi 22 nov.
Coleslaw Poisson selon arrivage Épinards à la crème Fruit de saison 🍌🍷	Salade mexicaine Gratin de pâtes et brocolis Fromage blanc au coulis fruits rouges Fruit de saison 🍌🍷	<b>MENU RÉGIONAL BEAUJOLAIS</b> Salade de chou aux lardons Boulettes de bœuf purée de pomme de terre Cerveille de canut Poire poché au sirop	Velouté de pois cassées Merguez d'agneau Haricots verts Emmental Gâteau maison

lundi 25 nov.	mardi 26 nov.	jeudi 28 nov.	vendredi 29 nov.
<b>MENU</b> <b>SAINTE CATHERINE</b> (Dress code verte et jaune) Velouté vert au kiri Paëlla au poulet Cookies vert et jaune	Céleri rémoulade Saucisses fumées Lentilles Yaourts Fruit de saison 🍷🍷	Salade de pâtes et thon Poisson selon arrivage Purée de carottes Saint Paulin Compote de fruits 🍷🍷	Salade d'endives Omelette Pommes de terre sautées Brie Fruit de saison 🍷🍷

lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	jeudi 5 déc.	vendredi 6 déc.
Salade de pois chiche, carottes et cumin Poisson selon arrivage Pomme vapeur Fruit de saison 🍷🍷	Feuilleté au fromage Rôti de veau Chou braisé Compote de fruits 🍷🍷	Velouté de légumes Chili sin carne Comté Fruit de saison 🍷🍷	Méli mélo crudités 🍷🍷 Émincé de poulet Poêlée de légumes Cantal Éclair à la vanille

lundi 9 déc.	mardi 10 déc.	jeudi 12 déc.	vendredi 13 déc.
Betteraves rouges Rôti de porc Purée de patate douce Fromage blanc Fruit de saison 🍷🍷	Velouté de légumes Poisson selon arrivage Riz Emmental Fruit de saison 🍷🍷	Salade verte Lasagnes à la bolognaise Fromage de chèvre Compote de fruits	Carottes râpées 🍷🍷 Pâtes aux légumes Crème de gorgonzola Riz au lait

lundi 16 déc.	mardi 17 déc.	jeudi 19 déc.	vendredi 20 déc.
Pâté croûte Sauté de veau marengo Poêlée pomme de terre et panais Yaourts Fruit de saison 🍷🍷	Velouté de légumes Poule au pot Riz pilaf Saint Nectaire Crème à la vanille	<b>REPAS DE NOËL</b> Eclair de la mer Parmentier de Noël Comté Dessert glacé	<b>MENU</b> <b>ANTI GASPI</b>

**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, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole 🍷🍷 font parti du programme France Agrimer « fruits et lait laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO