



Menus du 6 novembre au 22 décembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC-MEDOC



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le site internet de la Mairie de Listrac-Médoc : <http://www.mairie-listrac-medoc.com>



Recettes disponibles sur www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille

En Décembre

Rillettes de merlu aux baies roses



Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES	SALADE D'ENDIVES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON
GRILLADE DE PORC	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES (FRAIS VF)	HACHIS PARMENTIER	FILET DE POISSON AU CURRY
RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS PERSILLES	A LA PUREE DE POTIRON (BŒUF VBF)	PATES BIO
FROMAGE	FROMAGE	CANTADOU	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TARTE AUX POMMES	SEGMENT D'ORANGES A LA CANNELLE

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
SALADE D'ENDIVES RAISINS ET EMMENTAL	CREPES AU FROMAGE	SALADE D'AVOCAT AUX AGRUMES	POTAGE DE LEGUMES
NORMANDIN DE VEAU AUX ECHALOTES (VBF)	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE (FRAIS VBF)	ROTI DE DINDE JUS AU THYM (FRAIS VF)	TAJINE DE POISSON
BLE AUX LEGUMES	POMMES DE TERRES PERSILLEES	HARICOTS BEURRE	SEMOULE ET SES LEGUMES
CAMEMBERT	FROMAGE	MIMOLETTE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ECLAIR	FRUIT DE SAISON

Repas montagne

Fêtons les Anniversaires !

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	POTAGE DES MONTAGNES	COLESLAW
CHIPOLATAS ET MERGUEZ (FRAIS VF)	SAUTE DE BŒUF	TARTIFLETTE	FILET DE POISSON MEUNIERE
GRATIN DE CHOU FLEUR	PATES	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLES
BRIE	FROMAGE	POIRE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY	FROMAGE
CREME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	0	FRUIT DE SAISON

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
SALADE DE RIZ COMPOSEE (RIZ, OLIVES, MAÏS)	SEGMENT D'AGRUMES AUX CREVETTES	POTAGE AU POTIRON	SALADE COMPOSEE
JAMBON GRILLE (FRAIS VF)	SAUTE DE BŒUF SAUCE TOMATES (FRAIS VBF)	PILON DE POULET TEX MEX - FRAIS VF	FILET DE POISSON MEUNIERE
PETITS POIS ET CAROTTES	TORTIS	POMMES NOISETTES	GRATIN DE CHOU FLEUR
FROMAGE	EDAM	EMMENTAL	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	POMME BIO AU FOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Agissons, Réduisons nos déchets ! (<http://www.seradademe.fr/>)

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	VELOUTE DE CAROTTES BIO	SALADE D'ENDIVE AUX RAISINS	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE
BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS VBF)	OMELETTE AUX FROMAGES	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE (FRAIS VF)	FILET DE POISSON AU CITRON
PETITS POIS A LA FRANCAISE	POMMES DE TERRES RISSOLEES	BLEZOTTO	PUREE DE LEGUMES
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC	TOMME BLANCHE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	AUX FRUITS FRAIS	FLAN POTIRRON A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE DE BETTERAVE ET POMME GRANY SMITH	SALADE MELLOW YELLOW (SALADE, MAÏS, PAMPLEMOUSSE, CHAMPIGNONS FRAIS)	RILLETTE DE MERLU A LA MANGUE	CREME DE LEGUMES BIO
STEAK HACHE DE VEAU (VBF)	PAUPIETTE DE SAUMON	PARMENTIER DE CANARD MAISON	BLANQUETTE DE POISSON
FRITES	POEELE DE LEGUMES	SALADE VERTE	RIZ CREOLE
FROMAGE	GOUDA	FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS FRAIS	RIZ AU LAIT	BÛCHE PATISSIERE	FRUIT DE SAISON



lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
CAROTTES RAPEES AU CITRON	SALADE VERTE AUX NOIX	SALADE DE CRUDITES	BETTERAVES BIO
ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL (FRAIS VF)	PATES A LA	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS VF)	FILET DE POISSON AUX AGRUMES
HARICOTS VERTS	BOLOGNAISE MAISON (BŒUF VBF)	SEMOULE AUX RAISINS	POEELE DE LEGUMES
BRIE	SAINT PAULIN	FROMAGE	CHANTENEIGE
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON



Chaque semaine, un fruit ou légumes BIO* est proposé à votre enfant.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.