



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

**RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR MATERNELLES**



**La Chronique Culinaire**

**En Novembre,  
 Verrine de potimarron au carambar**



*Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid*

Fêtons les

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
<i>Sylvie</i>	<i>Bertille</i>	<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>
BETTERAVE VINAIGRETTE	CONCOMBRE AUX ECHALOTES	SALADE COLESLAW (céleri et carottes)	POTAGE DE LEGUMES
NORMANDIN DE VEAU GRILLE	ROTI DE DINDE AU JUS (frais origine France)	JAMBON GRILLE SAUCE A L'ECHALOTE	POISSON DU MARCHE (frais)
PETITS POIS AU JUS	POELEE DE LEGUMES MAISON	POMMES SAUTEES	HARICOTS VERTS PERSILLADE
PATES	BLE PILAF	<b>EMINCE DE CHOU BIO</b>	<b>SEMOULE BIO BERBERE</b>
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	<b>MOUSSE DE POTIMARRON AU CARAMBAR</b>	FRUIT DE SAISON





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.

## RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR MATERNELLES



### La Chronique Culinaire

En Novembre,  
**Verrine de potimarron au carambar**



*Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait*

	lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Christian</i>	<i>Brice</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>
	ROSETTE ET CORNICHONS	BETTERAVE AU CHEVRE	SALADE MIXTE	POTAGE DE LEGUMES
	SAUTE DE POULET	MIJOTE DE PORC (frais origine France) AU CAMEL	BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES	POISSON DU MARCHÉ (frais)
	RIZ CREOLE	<b>PATES BIO AU JUS</b>	POMMES SAUTEES	<b>CAROTTES BIO BRAISEES (frais)</b>
	CHOU FLEUR EN GRATIN	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	BROCOLIS	BLE PILAF
	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	ROULE A LA CONFITURE de fraise



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

**RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR MATERNELLES**

**La Chronique Culinaire**

En Novembre,  
**Verrine de potimarron au carambar**



**Agissons, Réduisons nos déchets !**

	lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>
	SALADE COMPOSEE	<b>DUO DE BETTERAVE CRUE ET CAROTTES BIO RAPEES</b>	POTAGE TOMATE VERMICELLES	SALADE FERMIERE
	CHILI CON CARNE MAISON (bœuf origine France)	ESCALOPE VIENNOISE	ROTI DE PORC (frais origine France) A L'ANANAS	POISSON DU MARCHE (frais)
	<b>RIZ BIO CREOLE</b>	PUREE DE POTIRON	LENTILLES CUISINEES MAISON	FONDUE D'ENDIVES (frais)
	FRUIT DE SAISON	SPAGHETTI	CAROTTES BRAISEES (frais)	POMMES VAPEUR
		FLAN AU CHOCOLAT	FROMAGE	<b>GATEAU A L'ANANAS</b>

Fêtons les Anniversaires !



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.

## RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR MATERNELLES



### La Chronique Culinaire

En Novembre,  
**Verrine de potimarron au carambar**



*Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste*

	lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Delphine</i>	<i>Séverin</i>	<i>Saturnin</i>	<i>André</i>
	SAUCISSON SEC ET BEURRE	<b>VELOUTE DE CAROTTES BIO AU CUMIN</b>	SALADE COMPOSEE	SALADE VERTE AU MAIS ET DES DE FROMAGE
	SAUTE DE VEAU (frais origine France) AUX CHAMPIGNONS	BŒUF BOURGUIGNON (frais origine France)	ROTI DE DINDE (frais origine France) AUX CHAMPIGNONS	POISSON DU MARCHE (frais)
	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS	POEELE DE POTIRON FRAIS	<b>SEMOULE BIO</b>
	POTIRON SAUTE	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON	BLE PILAF	POEELE DE LEGUMES MAISON AU MIEL ET CURCUMA
	FRUIT DE SAISON	MUFFIN	CREME DESSERT AU CAMEL	CARPACCIO D'ANANAS



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.

## RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR MATERNELLES




### La Chronique Culinaire

En Novembre,  
**Verrine de potimarron au carambar**



*Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien*

	lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Avent</i>	<i>Barbara</i>	<i>Nicolas</i>	<i>Ambroise</i>
	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO</b>	RADIS NOIR A LA CROQUE ET SON PETIT BEURRE	POTAGE DE LEGUMES	SALAMI ET CORNICHONS
	LASAGNES MAISON (bœuf origine France)	ESCALOPE DE VOLAILLE (frais origine France) AUX PRUNEAUX	JOUE DE BŒUF (frais origine France) A LA CREME DE MOUTARDE	POISSON DU JOUR (frais)
	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	GRATIN DE CELERI	PETITS POIS AU JUS
		PUREE DE POIS CASSES	 BLE CREOLE	ENDIVES BRAISEES AU MIEL (frais)
	FROMAGE	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	<b>CRUMBLE AUX FRUITS</b>	SALADE DE FRUITS FRAIS

*Fêtons les Anniversaires !*



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.

## RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR MATERNELLES

### La Chronique Culinaire

En Décembre,

### Pad Thaï au tofu



Le dicton de la semaine : *Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison*

	lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
Fêtons les	<i>Romario</i>	<i>Daniel</i>	<i>Lucie</i>	<i>Odile</i>
	SALADE VERTE AU THON	CHAMPIGNONS FRAIS A LA CREME DE CIBOULETTE	TABOULE MAISON	BETTERAVE MIMOSA
	BOULETTES D'AGNEAU (origine France) A LA MOUTARDE	STEAK HACHE DE BŒUF GRILLE (origine France)	ROTI DE BŒUF (frais origine France)	POISSON DU JOUR (frais)
	PUREE DE CAROTTES (frais)	POMMES SAUTEES	PETITS POIS AU JUS	<b>BLE BIO</b>
	<b>RIZ BIO FACON PILAF</b>	GRATIN DE CHOU FLEUR FRAIS	SALSIFIS POELES	DUO DE CAROTTES ET NAVETS FRAIS BRAISES
	FRUIT DE SAISON	ŒUFS AU LAIT	FROMAGE	ECLAIR AU CHOCOLAT



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

**RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR MATERNELLES**

**La Chronique Culinaire**

En Décembre,

**Pad Thaï au tofu**



*Le dicton de la semaine : Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège*

Fêtons les

	lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
	Gaël	Gatien	Zéphyrin	Pierre
	SALADE DE RIZ	<b>DUO DE CHOU ET CAROTTE BIO RAPES</b>	ŒUF MIMOSA	<b>REPAS DE NOEL</b> 
	EMINCE DE PORC AUX POIVRONS	POISSON	BOULETTES DE BŒUF (origine France) SAUCE TOMATE	
	<b>PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE BIO</b>	GRATIN D'ENDIVES (frais)	SEMOULE AU CUMIN	
	FENOUIL BRAISE (frais)	PATES	POELEE DE LEGUMES MAISON	
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AU SUCRE	

**C'est l'hiver !**

