



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 PRIMAIRES



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
	ASSIETTE DE CRUDITES	VELOUTE DE POTIRON	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE RADIS
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	ROTI DE DINDE AU JUS (frais origine France)	JAMBON GRILLE SAUCE A L'ECHALOTE	POISSON DU MARCHÉ (frais)
	PETITS POIS AU JUS	POELEE DE LEGUMES MAISON	POMMES SAUTEES	HARICOTS VERTS PERSILLADE
	PATES	BLE PILAF	EMINCE DE CHOU BIO	SEMOULE BIO BERBERE
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	COMPOTE DE FRUITS	CREME VANILLE	MOUSSE DE POTIMARRON AU CARAMBAR	CORBEILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)
	CORBEILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	BEIGNET AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS





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 PRIMAIRES



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
	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	BROCOLIS MIMOSA	CONCOMBRE AU CURRY	PATE DE FOIE ET CORNICHONS
	SAUTE DE POULET	MIJOTE DE PORC (frais origine France) AU CAMEL	BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES	POISSON DU MARCHE (frais)
	RIZ CREOLE	PATES BIO AU JUS	POMMES SAUTEES	CAROTTES BIO BRAISEES (frais)
	CHOU FLEUR EN GRATIN	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	BROCOLIS	BLE PILAF
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	ROULE A LA CONFITURE de fraise
	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	POMME D'AMOUR	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 PRIMAIRES

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
Fêtons les	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>
	SALADE COMPOSEE RADIS NOIR A LA CROQUE	DUO DE BETTERAVE CRUE ET CAROTTES BIO RAPEES SALADE D'ASPERGES VINAIGRETTE	POTAGE TOMATE VERMICELLES SALADE A L'AVOCAT	SALADE FERMIERE CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON
	CHILI CON CARNE MAISON (bœuf origine France) RIZ BIO CREOLE	ESCALOPE VIENNOISE PUREE DE POTIRON SPAGHETTI	ROTI DE PORC (frais origine France) A L'ANANAS LENTILLES CUISINEES MAISON CAROTTES BRAISEES (frais)	POISSON DU MARCHE (frais) FONDUE D'ENDIVES (frais) POMMES VAPEUR
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	CORBILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio) SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC A L'ANANAS	CORBILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio) YAOURT AUX FRUITS	GATEAU A L'ANANAS TARTE AUX POMMES ET NOIX

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 PRIMAIRES



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	VELOUTE DE CAROTTES BIO AU CUMIN	SALADE COMPOSEE	SALADE VERTE AU MAIS ET DES DE FROMAGE
	PATE BRETON ET CORNICHON	SALADE DE PENNE AUX MOULES	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE
	SAUTE DE VEAU (frais origine France) AUX CHAMPIGNONS	BŒUF BOURGUIGNON (frais origine France)	ROTI DE DINDE (frais origine France) AUX CHAMPIGNONS	POISSON DU MARCHÉ (frais)
	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS	POELEE DE POTIRON FRAIS	SEMOULE BIO
	POTIRON SAUTE	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON	BLE PILAF	POELEE DE LEGUMES MAISON AU MIEL ET CURCUMA
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	CORBILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	MUFFIN	CREME DESSERT AU CAMEL	CARPACCIO D'ANANAS
	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	GATEAU BASQUE	ENTREMETS VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS



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 PRIMAIRES




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>
	POTAGE DE LEGUMES BIO	RADIS NOIR A LA CROQUE ET SON PETIT BEURRE	POTAGE DE LEGUMES	SALAMI ET CORNICHONS
	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE AU FROMAGE	QUICHE AU CHEVRE ET ENDIVES	SALADE VERTE AU SURIMI
	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 ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	CLAFOUTIS	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	 CRUMBLE AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS FRAIS
	GRATIN DE FRUITS	CORBILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	GRATIN D'ORANGES	CORBILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)

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 PRIMAIRES

La Chronique Culinaire

En Décembre,

Pad Thaï au tofu



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

Fêtons les

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
<i>Romarc</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
PATE DE FOIE ET CORNICHON	SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AUX NOIX	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS
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	BLE BIO
RIZ BIO FACON PILAF	GRATIN DE CHOU FLEUR FRAIS	SALSIFIS POELES	DUO DE CAROTTES ET NAVETS FRAIS BRAISES
FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ŒUFS AU LAIT	CORBILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	ECLAIR AU CHOCOLAT
POMME AU FOUR	ENTREMET VANILLE	SMOOTHIE DE FRUITS	CROUSTADE MAISON AUX POMMES



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 PRIMAIRES

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	DUO DE CHOU ET CAROTTE BIO RAPES	ŒUF MIMOSA	REPAS DE NOEL
	MORTADELLE ET CORNICHONS	AVOCAT VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES	
	EMINCE DE PORC AUX POIVRONS	POISSON	BOULETTES DE BŒUF (origine France) SAUCE TOMATE	
	PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE BIO	GRATIN D'ENDIVES (frais)	SEMOULE AU CUMIN	
	FENOUIL BRAISE (frais)	PATES	POELEE DE LEGUMES MAISON	
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	
	CORBILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AU SUCRE	
	SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN AU CARMEL	CORBILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	



C'est l'hiver !

