



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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



Repas Végétarien

Armistice 1918

lundi 07 novembre fêtons les Carine	mardi 08 novembre fêtons les Geoffroy	mercredi 09 novembre fêtons les Théodore	jeudi 10 novembre fêtons les Léon	vendredi 11 novembre fêtons les Armistice 1918
COLIN PANÉ AU CITRON	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	CAKE DE LÉGUMES	SALADE VERTE BIO AU JAMBON	FÉRIÉ
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CHILI SIN CARNE	SAUCISSES DE VOLAILLE GRILLÉES	POULET RÔTI LABEL ROUGE	
FROMAGE AOP	RIZ IGP DE CAMARGUE	BROCOLIS BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE ET BLETTES GRATINÉES	
PÊCHE AU SIROP ET AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME BRÛLÉE	YAOURT AUX FRUITS	

GOUTERS :

BARRE DE CHOCOLAT PAIN

COMPOTE DE FRUITS BISCUIT

PAIN PÂTE À TARTINER

FRUIT DE SAISON BRIOCHE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Menus pour validation.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas Végétarien

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
fêtons les Sidoine	fêtons les Albert	fêtons les Marguerite	fêtons les Elisabeth	fêtons les Aude
SALADE COMPOSÉE	SALADE DE RADIS BLANC VINAIGRETTE À L'ORANGE	ÉCHINE DE PORC AU CURRY	POTAGE AU POTIRON	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ET ÉPINARDS	BOULETTES DE BOEUF BIO À LA TOMATE	BLÉ PILAF	FILET DE POISSON AU BASILIC	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
CAROTTES BIO VICHY	FRITES	FROMAGE AOP	GRATIN DE POIREAUX BIO	FLAGEOLETS
FROMAGE BLANC BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

BARRE DE CHOCOLAT PAIN

FROMAGE PAIN

FRUIT DE SAISON MADELEINE

PAIN FRUIT DE SAISON

GATEAU DU CHEF LAIT

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus pour validation.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas Végétarien

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
fêtons les Prés. de Marie	fêtons les Cécile	fêtons les Clément	fêtons les Flora	fêtons les Catherine
CAROTTES BIO RÂPÉES	PETIT SALÉ	CHOU CHINOIS EN SALADE	TOURIN VERMICELLES	OEUF BIO MIMOSA
RÔTI DE DINDE AU JUS	LENTILLES BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	BRUSCHETTA AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOU FLEUR BRAISÉ	FROMAGE AOP	HARICOTS VERTS BIO AU JUS	SALADE VERTE BIO	RIZ IGP DE CAMARGUE AUX LÉGUMES
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME À LA VANILLE

GOUTERS :

PAIN FROMAGE A LA COUPE

COMPOTE DE FRUITS BISCUIT

FRUIT DE SAISON LAITAGE

SIROP BRIOCHE

PAIN CONFITURE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus pour validation.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas Végétarien

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
fêtons les Jacq. de la M.	fêtons les Saturnin	fêtons les André	fêtons les Florence	fêtons les Viviane
RILLETES DE THON	CÉLERI BIO RÉMOULADE	FILET DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	DIPS DE CAROTTES BIO SAUCE FROMAGE BLANC	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	LASAGNES DE LÉGUMES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	BRANDADE DE POISSON
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE BIO	FROMAGE AOP	GRATIN DE POTIRON	AUX POMMES DE TERRE BIO ET SALADE VERTE BIO
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS	BROWNIES	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

COMPOTE DE FRUITS BISCUIT

LAIT BARRE BRETONNE

PAIN BARRE DE CHOCOLAT

PAIN FROMAGE A LA COUPE

GATEAU DU CHEF LAIT

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus pour validation.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas Végétarien

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
fêtons les Gérald	fêtons les Nicolas	fêtons les Ambroise	fêtons les Imm. Conception	fêtons les Pierre Fourier
DUO DE CAROTTES BIO ET RADIS NOIRS RÂPÉS	POTAGE TOMATE VERMICELLES	HACHIS PARMENTIER (BOEUF ET POMMES DE TERRE BIO)	BETTERAVES BIO À L'AIL	ENDIVES AUX LARDONS ET MIEL
NUGGET'S DE VOLAILLE KETCHUP	TARTE SAUMON ÉPINARDS	SALADE VERTE	OMELETTE	SAUTÉ DE VEAU
PÂTES BIO	SALADE VERTE BIO	FROMAGE AOP	PURÉE CRÉCY (AUX CAROTTES BIO)	HARICOTS BLANCS CUISINÉS
COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT AU CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

PAIN
PÂTE À TARTINER

BARRE DE CHOCOLAT
PAIN

BISCUIT
COMPOTE DE FRUITS

FRUIT DE SAISON
BISCUIT

CONFITURE
PAIN

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus pour validation.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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



Repas Végétarien

Repas de Noël

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
fêtons les Jeanne F.C.	fêtons les Lucie	fêtons les Odile	fêtons les Ninon	fêtons les Alice
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ IGP DE CAMARGUE	CÉLERI RÉMOULADE	MENU À DÉFINIR	FILET DE POISSON AU CITRON
PIZZA 3 FROMAGES	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	JAMBON BLANC		PURÉE DE POTIRON
SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETES BIO		FROMAGE AOP
COMPOTE DE POMMES ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN NAPPÉ CAMEL		FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

PAIN CONFITURE

PETIT SUISSE BISCUIT

COMPOTE GATEAU DU CHEF

FROMAGE A LA COUPE PAIN

PAIN PATE A TARTINER

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus pour validation.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.