






































































Menus - Restaurants Scolaires


| | Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2020 | Semaine du 07 au 11 décembre 2020 | Semaine du 14 au 18 décembre 2020 |
|-----------------|---|---|--|
| Lundi | Pommes de terre   (Culture de M. Perrone) /vinaigrette Paupiette de veau Brocolis   Pomme (EARL Vergers de Pommoire)   | Mâche/vinaigrette Filet de poulet  Haricots verts  Pomme (GAEC Vincent mère & fils)  | Poireau/vinaigrette Sauté de bœuf (Coopérative Celmar)   Petits pois   Yaourt nature (Cœur de fermier)  /confiture |
| Mardi | Mâche/vinaigrette Steak haché (Coopérative Celmar)   Pâtes (les moulins Marchois)  Clémentine | Maïs  /vinaigrette Blanquette de veau (Boucherie Genty)   Riz  Clémentine | Mâche/vinaigrette  Filet de dinde au curry  Pâtes  Pomme (Le verger de Christa)   |
| Mercredi | Œuf dur (Fol'oeuf)  /vinaigrette Rôti d'agneau (La ferme d'Aurélie)   Haricots blancs  Orange | Carottes râpées (Culture de M. Perrone)  /vinaigrette Jambon sauce tomate  Epautre  Poire (EARL Vergers de Pommoire)   | Salade verte   /vinaigrette Rôti de porc  Carottes  Raisin |
| Jeudi | Potage  Quiche aux légumes d'automne   | Macédoine  /vinaigrette Cassoulet  Banane  | Carottes râpées (Culture de M. Perrone)  /vinaigrette Quenelle  /sauce aux champignons   |
| Vendredi | Betteraves rouges  /vinaigrette Sauté de dinde  Petits pois  Fromage blanc (Cœur de fermier)  /miel   | Potage  Pâté aux pommes de terre   Salade verte/vinaigrette   Compote*   | Pâté en croûte Chapon fermier (Label rouge)  Ecrasé de pommes de terre (Culture de M. Perrone)   Tarte aux pommes (garniture : Le Verger de Christa, Fol'oeuf, Laiterie des Fayes)    Clémentine Corse |

→ Il est proposé à chaque repas : eau, pain et produits laitiers (fromages, yaourt, petits suisses...).

→ Pains : 


→ Vinaigrette 



 Produits locaux de proximité en circuit court

 Cultures des Serres de la Ville de Guéret

 Bio

 Plat cuisiné sur place à base de produits crus

*Sans sucre ajouté

 Repas végétarien

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.

