

# Menu du restaurant scolaire de Conquereuil

4 – 15 novembre



*Lundi*

Soupe de potirons (7)  
Bœuf bourguignon (\*)  
Coquillettes (1,3,7)  
Fromage blanc (7)

*Mardi*

Betteraves vinaigrette (10)  
Jambon grillé(\*) / purée de légumes de saison (7)  
Riz au lait (7)

*Jeudi*

Chèvre chaud (7) / salade (10)  
Dahl de légumes  
Compote



*Vendredi*

Saucisson à l'ail  
Couscous (7) de poisson (4)  
Yaourt aux fruits (7)



*Mardi*

Crudités (10)  
Couscous (7)  
Glace vanille (7)



*Jeudi*

Feuilleté (1,7) au fromage (7)  
Blanquette de poisson (4,7) /  
légumes de saison  
Entremet vanille (7)

*Vendredi*

Céleri (9) remoulade (10)  
Pizza (\*) (1,7)  
Yaourt (7)

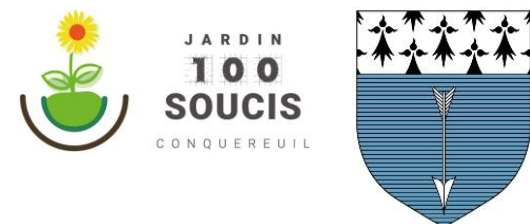
Les plats soulignés sont issus de l'Agriculture Biologique  ou en provenance du JARDIN 100 SOUCIS de Conquereuil. Journée végétarienne. 

La majorité des plats sont confectionnés sur place. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement ou de tout autre imprévu.



Allergènes : 1-Céréales contenant du gluten ; 2-Crustacés ; 3-Cœufs ; 4-Poissons ; 5-Arachides ; 6-Soja ; 7-Lait / lactose ; 8-Fruits à coque ; 9-Céleri ; 10-Moutarde ; 11-Sésame ; 12-Anhydride sulfureux et sulfites ; 13-Lupin ; 14-Mollusques. (\*) – Viande d'origine France

# Menu du restaurant scolaire de Conquereuil

18 – 29 novembre



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Salade au blé</u> (1,10) Rôti de porc (*) / <u>poêlée de légumes de saison</u> (7) Fruit</p>	<p><u>Soupe de légumes de saison</u> (7) <u>Curry de légumes</u> (7) / <u>riz</u> Crème chocolat (7)</p>	<p><u>Émincé de choux</u> (10) Sauté de dinde (*) (7) / <u>purée</u> (7) <u>Yaourt</u> (7)</p>	<p><u>Betteraves en cubes</u> (10) <u>Pâtes</u> (1,3,7) au saumon (4,7) <u>Tarte</u> (1,7) <u>aux pommes</u></p>
<p>Lundi</p> <p><u>Salade de lentilles</u> (10) <u>Gratin de légumes de saison au soja</u> (6,7) <u>Yaourt</u> (7)</p>	<p>Mardi</p> <p><u>Salade de pâtes</u> (1,3) au fromage (7,10) <u>Brandade</u> (7) de poisson (4) / <u>salade</u> (10) Fruit</p>	<p>Jeudi</p> <p>Terrine de poissons (4) Émincé de poulet (*) (7) / <u>purée de légumes</u> (7) <u>Riz au lait</u> (7)</p>	<p>Vendredi</p> <p><u>Velouté au légumes de saison</u> (7) Sauté de porc (*) (7) au <u>curry</u> / <u>riz</u> <u>Fromage blanc</u> (7)</p>

Les plats soulignés sont issus de l'Agriculture Biologique  ou en provenance du JARDIN 100 SOUCIS de Conquereuil. Journée végétarienne.   
La majorité des plats sont confectionnés sur place. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement ou de tout autre imprévu.



Allergènes : 1-Céréales contenant du gluten ; 2-Crustacés ; 3-Œufs ; 4-Poissons ; 5-Arachides ; 6-Soja ; 7-Lait / lactose ; 8-Fruits à coque ; 9-Céleri ; 10-Moutarde ; 11-Sésame ; 12-Anhydride sulfureux et sulfites ; 13-Lupin ; 14-Mollusques. (\*) – Viande d'origine France



# Menu du restaurant scolaire de Conquereuil

2 – 13 décembre



<p><i>Lundi</i></p> <p><u>Salade de pommes de terre</u> (10) / <u>thon</u> (4) <u>Flammekueche</u> (*) (1,7) / <u>salade</u> (10) <u>Glace chocolat</u> (7)</p>	<p><i>Mardi</i></p> <p><u>Crudités</u> (10) <u>Tarte</u> (1,7) <u>aux légumes de</u> <u>saison</u> <u>Entremet praliné</u> (7)</p>	<p><i>Jeudi</i></p> <p><u>Soupe de potiron</u> (7) <u>Lasagnes</u> (6,7) <u>Salade de fruit</u></p> 	<p><i>Vendredi</i></p> <p><u>Carottes râpées</u> (10) <u>Fish</u> (4) <u>and chips</u> <u>Panacotta</u> (7)</p>
<p><i>Lundi</i></p> <p><u>Radis noir râpé</u> (10) <u>Jambon fumé</u> (*) <u>lentilles</u> <u>Fromage</u> (7) <u>Fruit</u></p>	<p><i>Mardi</i></p> <p><u>Mousse de foie</u> <u>Hoki</u> (4) / <u>pommes vapeur</u> <u>Semoule au lait</u> (1,7)</p>	<p><i>Jeudi</i></p> <p><u>Salade de riz</u> (10) / <u>fromage</u> (7) <u>Bœuf</u> (*) <u>carottes</u> <u>Compote</u> / <u>biscuit</u> (1,7)</p>	<p><i>Vendredi</i></p> <p><u>Soupe de courges</u> (7) <u>Gratin</u> (7) <u>breton aux</u> <u>légumes de saison</u> <u>Crème chocolat</u> (7)</p> 

Les plats soulignés sont issus de l'Agriculture Biologique  ou en provenance du JARDIN 100 SOUCIS de Conquereuil. Journée végétarienne. 

La majorité des plats sont confectionnés sur place. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement ou de tout autre imprévu.

Allergènes : 1-Céréales contenant du gluten ; 2-Crustacés ; 3-Cœufs ; 4-Poissons ; 5-Arachides ; 6-Soja ; 7-Lait / lactose ; 8-Fruits à coque ; 9-Céleri ; 10-Moutarde ; 11-Sésame ; 12-Anhydride sulfureux et sulfites ; 13-Lupin ; 14-Mollusques. (\*) – Viande d'origine France

# Menu du restaurant scolaire de Conquereuil

16 – 20 décembre



*Lundi*

Carottes râpées (10)

Poulet (\*) (7) au curry / riz

Fruit

*Mardi*

Potage de saison (7)

Poisson pané (4) / semoule (1)

au légumes

Yaourt vanille (7)

*Jeudi*

Poireaux vinaigrette (10)

Pizza (1) végétarienne

Sablés (1,7) /

crème anglaise (3,7)



*Vendredi*

Menu de Noël



Les plats soulignés sont issus de l'Agriculture Biologique  ou en provenance du JARDIN 100 SOUCIS de Conquereuil. Journée végétarienne. 

La majorité des plats sont confectionnés sur place. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement ou de tout autre imprévu.

Allergènes : 1-Céréales contenant du gluten ; 2-Crustacés ; 3-Ceufs ; 4-Poissons ; 5-Arachides ; 6-Soja ; 7-Lait / lactose ; 8-Fruits à coque ; 9-Céleri ; 10-Moutarde ; 11-Sésame ; 12-Anhydride sulfureux et sulfites ; 13-Lupin ; 14-Mollusques. (\*) – Viande d'origine France