

RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 1er Novembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

25% de Produits Biologiques

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 4 au 9 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette L B		Taboulé		Salade mêlée L B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili sin carne A	Rôti de bœuf	Colin pané citron	Jambon braisé	Filet de lieu sauce curry
	***	Coquillettes B	Epinards béchamel	Gratin de chou-fleur B	Boullgour
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt aromatisé	Camembert B	Petit fromage frais ail et fines herbes	Bûchette mi-chèvre
DESSERT		Poire L		Pomme L	

Qualité produits

Toutes nos viandes sont d'origine française. Viande bovine de Race à Viande Les volailles critère qualité certifié. Le porc est issu de la nutrition Bleu Blanc Cœur

Les filets de poissons sont issus d'une pêche durable et

P.A. n°1



L Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif









Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°46 : du 11 au 15 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Armistice 1918	Salade Esaü (salade de lentilles)			Potage de potiron L
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Spaghettis à la napolitaine A	Couscous aux boulettes d'agneau	Goulash de bœuf 	Marmite de poisson 
 PRODUIT LAITIER		***	Semoule B	Carottes en rondelles L B	Riz créole B
 DESSERT		Fromage blanc sucré B	Fraidou	Camembert	Emmental
			Crème vanille	Tarte aux pommes	












TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES B bio

25% de Produits Biologiques

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 18 au 22 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Haut de France		VENDREDI
 ENTRÉE		Pâté de campagne				Macédoine mayonnaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage A	Filet de colin sauce Nantua 	Blanquette de dinde 	Rôti de porc sauce au maroilles 		Pâtes bolognaise B
	Purée de carottes L B	Semoule B	Gratin de chou fleur B	Pommes frites 		***
 PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé	***	Mimolette		Cotentin
 DESSERT	Pomme L		Gateau au chocolat M	Tarte au chuque		

Qualité produits

Toutes nos viandes sont d'origine française. Viande bovine de Race à Viande Les volailles critère qualité certifié. Le porc est issu de la nutrition Bleu Blanc Cœur

Les filets de poissons sont issus d'une pêche durable et

P.A. n°3



L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif     

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°48 : du 25 au 29 Novembre 2019



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

B bio
25% de Produits Biologiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes B L	Carottes râpées à l'orange B L	Salade de lentilles		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paëlla de poisson	Cordon bleu A	Tarte au fromage	Pâtes B	Hachi parmentier au bœuf B
	***	Petits-pois cuisinés	Haricots beurre	à la parisienne	***
PRODUIT LAITIER	Mimolette	***	Yaourt sucré B	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Gateau aux poires		Pomme L	Purée pomme ananas

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 2 au 6 Décembre 2019



Toutes nos viandes sont d'origine française. Viande bovine de Race à Viande
Les volailles critère qualité certifié.
Le porc est issu de la nutrition Bleu Blanc Cœur

Les filets de poissons sont issus d'une pêche durable et

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Taboulé B	Potage de carottes L		Cervelas vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	A Omelette	Boulettes de bœuf sauce tomate B	Escalope de poulet sauce normande L	Filet de lieu sauce dieppoise	Cassoulet
	Haricots beurre persillés	Coquillettes	Gratin de chou fleur B	Riz pilaf B	***
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature sucré	***	Saint Paulin	Camembert B
DESSERT			Semoule au lait vanillée M		Liégeois chocolat

P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif **R** **R** **R** **R** **R**

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°50 : du 9 au 13 Décembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes L B		Saucisson à l'ail		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de lentilles corail et carottes A	Bœuf bourguignon	Filet de poisson sauce américaine	Palette de porc à la diable	Poisson meunière citron
	***	Carottes L B	Riz aux petits légumes B	Haricots verts B	P. de terre vapeur L B
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fraidou
DESSERT		Pomme L		Barre Bretonne	mousse chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

B bio
25% de Produits Biologiques

P.A. n°1

Semaine n°51 : du 16 au 20 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de potiron L B		Salade arlequin	Carottes râpée vinaigrette B	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde	Lasagnes de légumes A	Paupiette de veau sauce champignons	Cuisse de poulet	Blanquette de poisson
	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois	Riz créole B
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc au sucre	Camembert B	Yaourt nature sucré B		Edam
DESSERT		Nappé caramel		Gateau au yaourt M	Poire L

Qualité produits

Toutes nos viandes sont d'origine française. Viande bovine de Race à Viande Les volailles critère qualité certifié. Le porc est issu de la nutrition Bleu Blanc Cœur

Les filets de poissons sont issus d'une pêche durable et

P.A. n°2



L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°52 : du 23 au 27 Décembre 2019





	LUNDI	MARDI	NOËL MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			 Joyeux Noël !		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES


B bio
25% de Produits Biologiques


P.A. n°3

Semaine n°01 : du 30 Décembre au 3 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	JOUR DE L'AN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes L		Bonne Année !	Salade Marco polo	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crevettes	Pizza au fromage		Sauté de porc au caramel 	Boulettes de bœuf  B
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Fraidou		Carottes braisées L B	Frites
DESSERT		Poire L		Yaourt aromatisé	Vache qui rit
					Cocktail de fruits au sirop



Toutes nos viandes sont d'origine française. Viande bovine de Race à Viande Les volailles critère qualité certifié. Le porc est issu de la nutrition Bleu Blanc Cœur 

Les filets de poissons sont issus d'une pêche durable et responsable (MSC). 

P.A. n°4

