

Restaurant scolaire de CORAY

Semaine du 20 au 26 Novembre 2017

Pedñ
Prier



Recette du mois de Novembre:
Flan de potimarron à la vanille

	Lundi 20 <i>St Edmond</i>	Mardi 21 <i>Prés. Marie</i>	Mercredi 22 <i>Ste Cécile</i>	Jeudi 23 <i>St Clément</i>	Vendredi 24 <i>Ste Flora</i>
Entrée	Céleri râpé vinaigrette	Salade de riz bio		Œuf mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
Plat	Quiche Lorraine	Bœuf Bourguignon		Emincé de dinde à la crème	Poisson du marché sauce chorizo
Accompagnement	Salade verte bio	Haricots beurre		Gratin de potiron	Semoule bio
Dessert	Crème vanille	Fruit de saison		Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé

Semaine du 27 Novembre au 03 Décembre 2017

Nevez-amzer
Printemps



Recette du mois de Novembre:
Flan de potimarron à la vanille

	Lundi 27 <i>St Séverin</i>	Mardi 28 <i>St Jacq. de la M.</i>	Mercredi 29 <i>St Saturnin</i>	Jeudi 30 <i>St André</i>	Vendredi 1er <i>Ste Florence</i>
Entrée	Salade d'endives aux pommes cannelle	Friand au fromage		Betteraves à la féta et basilic	Salade verte bio pomelos clémentines
Plat	Jambon braisé sauce ketchup	Sauté de bœuf au paprika		Haut de cuisse de poulet au four sauce poivron	Poisson du marché sauce crème de citron
Accompagnement	Frites	Duo de carottes et navets au curcuma		Coquillettes bio	Gratin de brocolis au curry
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison bio		Flan à la vanille	Compote de fruits & biscuits

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier



Les plats sont faits maison et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire de CORAY

Restaurant scolaire de CORAY

Semaine du 04 au 10 Décembre 2017

Priz
Prix



Recette du mois de Novembre:
Flan de potimarron à la vanille

	Lundi 4 <i>Ste Barbara</i>	Mardi 5 <i>St Gérald</i>	Mercredi 6 <i>St Nicolas</i>	Jeudi 7 <i>Ste Ambroise</i>	Vendredi 8 <i>Im. Concept.</i>
Entrée	Salade de haricots verts à l'échalote	Carottes râpées aux raisins secs bio		Taboulé à la menthe	Salade d'endives à l'Emmental
Plat	Lasagnes	Sauté de veau à la tomate		Sauté de porc aux champignons	Poisson du jour sauce bisque de homard
Accompagnement	Salade verte bio	Purée de potiron		Chou fleur à la Béchamel	Semoule bio
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Fruit de saison bio	Petit suisse sucré

Semaine du 11 au 17 Décembre 2017

Kelenner
Professeur



Recette du mois de Novembre:
Flan de potimarron à la vanille

	Lundi 11 <i>St Daniel</i>	Mardi 12 <i>St Jean. Fr.-Ch.</i>	Mercredi 13 <i>Ste Lucie</i>	Jeudi 14 <i>Ste Odile</i>	Vendredi 15 <i>Ste Ninon</i>
Entrée	Feuilleté au fromage	Pomelos au sucre		Potage de légumes frais	Salade d'hiver (salade, pommes, lardons, emmental)
Plat	Rôti de porc au four	Coquillettes Bolognaise bio		Poulet au curry	Retour de pêche
Accompagnement	Carottes au beurre bio			Navet braisé et pommes cuites terre bio	Riz bio
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc au sucre		Yaourt aromatisé	Compote de fruits

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier



Les plats sont faits maison et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire de CORAY

Restaurant scolaire de CORAY

Semaine du 18 au 24 Décembre 2017

Don
Profond



Recette du mois de Novembre:
Flan de potimarron à la vanille

	Lundi 18 <i>St Gatien</i>	Mardi 19 <i>St Urbain</i>	Mercredi 20 <i>St Théophile</i>	Jeudi 21 <i>Hiver</i>	Vendredi 22 <i>St Fr.-Xavière</i>
Entrée	Céleri rémoulade	Potage de légumes frais au fromage		Salade bio maïs et thon	REPAS DE NOEL
Plat	Galette Jambon fromage / Salade verte	Bœuf braisé		Sauté de porc à la moutarde	
Accompagnement		Macaronis bio		Emincé de choux verts à la crème	
Dessert	Yaourt nature bio	Fruit de saison		Crème au chocolat	

Semaine du 25 au 31 Décembre 2017

Nedeleg
Noël



Recette du mois de Novembre:
Flan de potimarron à la vanille

	Lundi 25 <i>Noël</i>	Mardi 26 <i>St Etienne</i>	Mercredi 27 <i>St Jean</i>	Jeudi 28 <i>St Innocent</i>	Vendredi 29 <i>St David</i>
Entrée					
Plat					
Accompagnement					
Dessert					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier



Les plats sont faits maison et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire de CORAY