

# Restaurant scolaire de Coray



Semaine du 02 Novembre au 08 Novembre 2020

Recette du mois de Novembre : Ile flottante au caramel d'épices

## Repas végétarien

	lundi 2	mardi 3	jeudi 5	vendredi 6
Entrée	Salade D'Endives	Salade De Pommes De Terre, Oignon Rouge, Mozzarella	Soupe De Potiron Bio	Salade Bio Fromagère
Plat	Steak Haché	Omelette	Escalope De Poulet À La Crème De Poivrons	Poisson Du Jour
Accompagnement	Pâtes Bio	Julienne De Légumes	Purée De Patate Douce	Boulgour
Dessert	Yaourt Sucré	Fruit De Saison Bio	Gâteau À L'Orange	Fruit De Saison

**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.**

# Restaurant scolaire de Coray



Semaine du 09 au 15 Novembre 2020

Recette du mois de Novembre : Ile flottante au caramel d'épices

## Repas végétarien

	lundi 9	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Entrée	Coeur De Palmier Et Maïs En Vinaigrette	Concombre, Fêta, Olives Noires	Potage De Légumes	Endives Aux Pommes Et Noix
Plat	Tourte Au Boeuf	Blanquette De Veau	Hachis Parmentier Végétarien	Poisson Du Jour
Accompagnement	Haricots Verts	Riz Bio	Salade Verte Bio	Gratin De Pomme De Terre & Chou-Fleur
Dessert	Fruit De Saison Bio	Brownies	Fruit De Saison	Yaourt Bio

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.

# Restaurant scolaire de Coray



Semaine du 16 au 22 Novembre 2020

Recette du mois de Novembre : Ile flottante au caramel d'épices

## Repas végétarien

	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
Entrée	Pomelos	Carottes Râpées Bio Au Citron Et Persil	Velouté De Poireaux	Radis Beurre
Plat	Boeuf Bourguignon	Chili Sin Carne	Sauté De Poulet	Fish Sauce Tartare
Accompagnement	Pâtes Bio	Salade Verte	Brocolis Bio À La Crème	& Chips
Dessert	Fruit De Saison	Panna Cotta Au Caramel	Riz Au Lait	Fromage Blanc Bio

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.

# Restaurant scolaire de Coray



Semaine du 23 au 29 Novembre 2020

Recette du mois de Novembre : Ile flottante au caramel d'épices

## Repas végétarien

	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27
Entrée	Salade De Lentilles	Velouté De Potimarron	Salade Verte Gouda & Croûtons	Salade De Blé
Plat	Quiche Aux Légumes Et Chèvre	Parmentier De Boudin Noir	Rougail Saucisse	Poisson Du Jour
Accompagnement	Salade Verte Bio	Purée De Pommes De Terre	Riz Bio	Gratin De Choux
Dessert	Yaourt Brassé Aux Fruits	Fruit De Saison Bio	Ile Flottante Au Caramel	Fruit De Saison Bio

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.

# Restaurant scolaire de Coray



Semaine du 30 Novembre au 06 Décembre 2020

Recette du mois de Décembre : Tarte aux agrumes meringuée à la fleur d'oranger

## Repas végétarien

	lundi 30	mardi 1	jeudi 3	vendredi 4
Entrée	Carottes Râpées Bio Au Cumin	Cake Lardons & Mozzarella	Potage Du Jour	Rosette Et Cornichons
Plat	Poulet Chasseur	Boulettes De Boeuf Sauce Orientale	Gratin De Tortis Montagnard Au Butternut	Poisson Du Jour
Accompagnement	Brocolis	Poêlée De Légumes	Salade Verte Bio	Pommes De Terre Vapeur
Dessert	Poire Au Sirop	Fruit De Saison Bio	Crème Praliné	Yaourt Aromatisé Bio

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.

# Restaurant scolaire de Coray



Semaine du 07 au 13 Décembre 2020

Recette du mois de Décembre : Tarte aux agrumes meringuée à la fleur d'oranger

## Repas végétarien

	lundi 7	mardi 8	jeudi 10	vendredi 11
Entrée	Coleslaw Bio	Toast De Chèvre Chaud	Potage De Légumes Bio	Céleri Rémoulade
Plat	Lasagnes Végétarienne	Pot Au Feu	Filet De Dinde À La Basquaise	Poisson Du Jour
Accompagnement	Salade Verte	Légumes De Pot Au Feu	Pâtes Bio Aux Légumes	Petits Pois Aux Oignons
Dessert	Petit Suisse Nature Sucré	Fruit De Saison Bio	Tarte Au Chocolat	Fromage Blanc Bio

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.


# Restaurant scolaire de Coray

api

Semaine du 14 au 20 Décembre 2020

Recette du mois de Décembre : Tarte aux agrumes meringuée à la fleur d'oranger

## Repas végétarien

	lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
Entrée	Betteraves Vinaigrette Bio	Crème De Courges Bio	Salade Du Chef	
Plat	Couscous Merguez	Dhal De Lentilles Corail Au Lait De Coco	Steak Haché De Veau	
Accompagnement	Semoule Aux Raisins Secs	Riz Créole	Pâtes Bio Aux Légumes	
Dessert	Fruit De Saison	Clafoutis Aux Poires	Fruit De Saison	

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.