

Menus du restaurant scolaire de La Ferté-Imbault

Du 25 novembre au 20 décembre 2024



Semaine du 25 au 29 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Repas végétarien	Vendredi
	Pâté de campagne Filet de dinde au jus Purée de céleri Fromage Fruit	Salade d'avocat Escalope de porc au curry Carottes Yaourt Marbré		Taboulé Œufs durs sauce Mornay Epinards béchamel Fromage Compote pomme-banane	Potage au potiron Colin à l'armoricaine Pâtes Fromage Fruit
	Lundi	Mardi- Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté Dubarry (chou-fleur) Hachis Parmentier Salade verte Fromage Fruit	Carottes râpées au citron et huile d'olive Omelette au fromage Salade verte Petit suisse Gâteau au yaourt		Salade de crudités Filet de lieu sauce nantua Semoule Fromage Compote de fruits	Salade de riz Emincé de volaille sauce suprême Gratin de chou-fleur Fromage Banane
	Lundi	Mardi- Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé Jambon grillé Flan de légumes Fromage blanc Ananas	Potage de légumes Gratin de pâtes à la tomate Fromage Petits suisses aromatisés		Chou rouge aux pommes Sauté de bœuf à la tomate Carottes persillées Fromage Fondant au chocolat	Salade de crudités Filet de poisson Riz Fromage Compote multi-fruits	
Lundi- Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Salade de blé Omelette Haricots beurre Fromage Flan	Potage cultivateur Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage Kiwi		Repas de fin d'année	Feuilleté au fromage Filet de lieu sauce citronnée Brocolis persillés Yaourt Fruit de saison	

Produit issu de l'agriculture biologique
La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechouart



Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis