

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



## Menus du 7 au 11 novembre 2022

### lundi 7

- Betteraves aux pommes
- Paupiette de veau sauce champignons
- Penne rigate semi-complète
- Flan nappé au caramel

### mardi 8

- Céleri râpé crème curry
- Semoule aux pois chiches
- Légumes\* couscous d'automne au bouillon
- Vache picon
- Gâteau haricolas

\* Potimarron, carottes, navets, oignons.

### mercredi 9

### jeudi 10

- Velouté de butternut
- Gratin de pommes de terre au saumon et aneth
- Salade verte
- Brie
- Fruit de saison

### vendredi 11



## Menus du 14 au 18 novembre 2022

## Le tour de France des régions

### lundi 14

- Salade aux dés de fromage et croûtons
- Chipolatas grillées
- Lentilles aux dés de carottes
- Smoothie
- Aux fruits

### mardi 15

- Crème Dubarry
- Bœuf Bourguignon
- Boulgour
- Fruit de saison

### mercredi 16

### jeudi 17

- Pommes de terre nordistes
- Quiche au Maroilles
- Salade de chicons
- Compote pommes coings
- Spéculos



\* Pommes de terre, fromage blanc, moutarde à l'ancienne, échalote.

### vendredi 18

- Pâté de campagne breton
- Filet de poisson frais à la crème
- Fondue de poireaux et riz
- Bûche laitière
- Fruit de saison

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

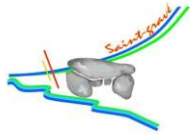
Région Hauts-de-France

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



# RESTAURANT

Commune de Saint Gravé



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



## Menus du 21 au 25 novembre 2022

### lundi 21

- Velouté de lentilles corail (lentilles corail, carottes, oignons, crème)
- Macaronis
- Sauce tomate\*
- Pont l'Évêque
- Fruit de saison

\* Concassée de tomates, oignons, purée de pois chiches, ail, cumin.

### mardi 22

- Salade de boulgour\*
- Poulet rôti
- Haricots verts à la forestière
- Rondelé
- Cocktail de fruits au sirop


\* Boulgour, dés de tomates, poivrons jaunes, olives émincées, vinaigrette.

### mercredi 23

### jeudi 24

- Betteraves à l'échalote
- Tartiflette
- Salade verte
- Fruit de saison

### vendredi 25

- Salade de chou chinois au jambon
- Filet de poisson frais sauce potiron
- Blé tendre
- Crème anglaise
- Gâteau d'anniversaire 

## Menus du 28 novembre au 2 décembre

### lundi 28

- Potage de légumes
- Colombo de moules à la crème
- Riz basmati
- Edam
- Crêpe de froment sucrée

### mardi 29

- Feuilleté au fromage
- Bœuf aux olives
- Carottes vichy
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

### mercredi 30

### jeudi 1

- Salade de pommes de terre\*
- Sauté de porc à la coriandre
- Petits pois
- Emmental
- Yaourt fermier aromatisé

\* Pdt, cervelas, cornichons, échalote, vinaigrette.

### vendredi 2

- Carottes râpées
- Ty pavé végétal Savoyard\*
- Salade vinaigrette balsamique
- Fruit de saison

\* Savoyard = sauce béchamel, crozets au sarrasin, raclette.

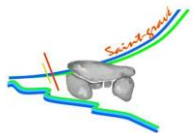
### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



## Menus du 5 au 9 décembre 2022

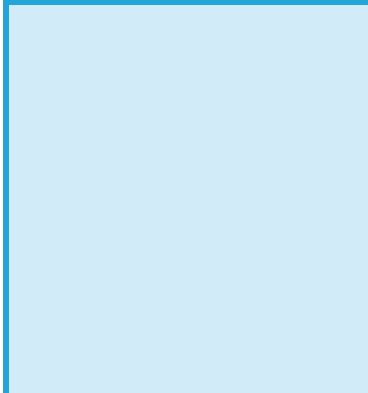
### lundi 5

- Céleri rémoulade
- Sauté de dinde vallée d'Auge
- Blé tendre et brocolis
- Chanteneige
- Fruit de saison

### mardi 6

- Betteraves aux poires
- Lasagnes à la bolognaise
- Salade verte
- Panna cotta
- Au coulis de fruits rouges

### mercredi 7



### jeudi 8

- Œuf dur mayonnaise
- Galette de blé noir sauce mornay
- Julienne de légumes\*
- Fruit de saison

### vendredi 9

- Bouillon de bœuf vermicelle
- Jambon grillé sauce champignons
- Haricots beurre persillés
- Cantal
- Gâteau d'anniversaire

\* Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes, oignons, ail, huile d'olive.

## Menus du 12 au 16 décembre 2022

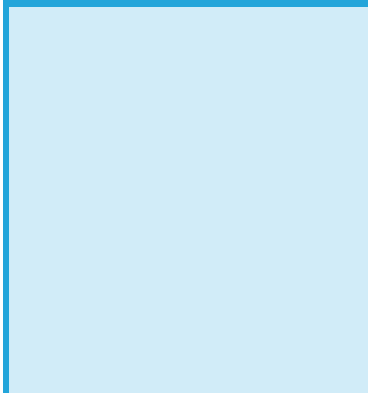
### lundi 12

- Taboulé aux fruits secs
- Poisson pané
- Chou fleur béchamel
- Tome Catalane
- Fruit de saison

### mardi 13

- Velouté de légumes
- Omelette sauce provençale
- Coquillettes
- Camembert
- Crème dessert à la vanille

### mercredi 14



### Repas de Noël

### jeudi 15

- Armony's Burger
- Frites
- Bûche revisitée et crème anglaise
- Clémentine
- Chocolats de Noël

### vendredi 16

- Salade multicolore\*
- Boulettes d'agneau
- Crème de carottes au cumin
- Compote de pommes

\* Tortis multicolores, dés de mimolette, maïs, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.