

Restaurant Scolaire

ALBA LA ROMAINE

Légende des couleurs :

Une **cuisine maison** qui respecte les saisons!



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
NOVEMBRE 2016	DU 03 AU 04 <i>Bonne rentrée !</i>		CAROTTES ET COURGETTES RAPEES	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES	
			SPAGHETTIS (RAPE)	FILET DE POISSON PANE	
			BOLOGNAISE	POEELE MARAICHERE	
			VACHE QUI RIT FLAN VANILLE	SAMOS RAISIN	
	DU 07 AU 11	CŒUF MAYONNAISE SAUTE DE POULET AU CITRON GRATIN DE POTIRON	SALADE DE CHOU FLEUR PERSILLEE TOMATE FARCIE CŒUR DE BLE	SALADE VERTE ET CROUTONS RAVIOLI GRATINES	FERIE
	DU 14 AU 18	CHANTENEIGE BANANE	SAINT NECTAIRE YAOURT VELOUTE FRUIT	YAOURT NATURE BROWNIE MAISON	
	DU 21 AU 25	CAROTTE RAPEE SAUTE DE BŒUF PROVENÇAL(1) POMME PUREE MAISON(2) FROMAGE RAPE ILE FLOTTANTE	BETTERAVES RAPEES POISSON PANE POEELE CAMPAGNARDE KIRI CAKE CHOCOLAT MAISON	SALADE D'ENDIVE & GOUDA SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES ST NECTAIRE COMPOTE POMME (3)	PIZZA AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLES YAOURT NATURE POIRE
	DU 28 AU 02	TABOULE ORIENTAL POULET A L'ANANAS NOUVEAU BEIGNETS DE CHOUX FLEURS	POTAGE DE LEGUMES SAUCISSE D'ARDECHE(1) HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE NOUVEAU	SALADE VERTE AUX CROUTONS HACHIS PARMENTIER MAISON	SALADE D'HARICOT/CŒUF COLIN SAUCE MOUTARDE RIZ AUX OIGNONS
	DU 05 AU 09	CHANTENEIGE CLEMENTINE	CAMEMBERT FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT NATURE GATEAU AUX FRUITS MAISON	PETIT SUISSE SUCRE POMME ROUGE
	DU 12 AU 16	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC JAMBON BRAISE PATES TORTIS FRAIDOU COMPOTE DE POMME	SALADE VERTE MOUSSAKA RIZ PILAF YAOURT NATURE FRUIT	CELERI REMOULADE AIGUILLETES DE POULET LA PROVENCALE EBLY FROMAGE BLANC CLEMENTINE	PATE ARDECHOIS(1) QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE TRIO DE LEGUMES BUCHETTE MELANGE VELOUTE AUX FRUITS
DU 19 AU 23	CAROTTE RAPEE STEAK HACHE SAUCE TOMATE COQUILLETES AU BEURRE P'TIT LOUIS ANANAS AU SIROP	PIZZA AU FROMAGE ROTI DE DINDE SCE BOURGUIGNONNE GRATIN DE POTIRON MAISON YAOURT PETIT LEONCEL BIO(4) POMME	POTAGE DE LEGUMES CREPE AU JAMBON & FROMAGE HARICOTS BEURRE CAMEMBERT MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE ECRASE DE POMMES DE TERRE MAISON TARTARE AIL ET FINES HERBES TARTE AUX POMMES	
DU 26 AU 30	SALADE PIEMONTAISE NUGGETS DE POISSON DUO DE CHOUX FLEURETTES PETIT SUISSE SUCRE POMME	SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON NORMANDIN DE VEAU A LA TOMATE RIZ PILAF CHEVRINE COMPOTE POMME-FRAISE	ROSETTE BEURRE CŒUFS BECHAMEL GRATINES EPINARDS YAOURT AROMATISE CLEMENTINE	POMELOS LASAGNES BOLOGNAISE ST MORET LIEGEOIS CAFE	

(1) Viande et charcuterie
Gineys - Lac Issarlès 07

(2) Pommes de terre fraîches
Patifol - Lempis 07

(3) Compotes
Charles et Alice - Alex 26

(4) GAEC de La Grange
Léoncel 26

Fruits et Légumes
de la vallée du Rhône

A chaque saison son
parmentier maison!

*Chroniques culinaires



Menus susceptibles de modification
selon approvisionnements (notamment pour les fruits)



Ces menus sont cuisinés au Lycée St André - Le Teil
par votre chef API Restauration & son équipe
qui vous souhaitent un bon appétit!