

# SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

**lundi 4 novembre 2019**

SALADE DE COLESLAW



**ROTI DE PORC AU JUS**

**POMMES DE TERRE VAPEUR**

BROCOLIS

KIRI

FRUIT DE SAISON

**mardi 5 novembre 2019**

TOAST AU HOUMOUS

GNOCCHI

AU PESTO

HARICOTS VERTS

CAMEMBERT

LIEGOIS AU CAFE

**mercredi 6 novembre 2019**

MACEDOINE VINAIGRETTE

**PALERON DE BŒUF ET SON JUS**

CŒURS DE BLE

SALADE VERTE

**YAOURT BIO**

FRUIT DE SAISON

**jeudi 7 novembre 2019**

OEUF MIMOSA

**SAUCISSE DE TOULOUSE**

CAROTTES BRAISEES

LENTILLES

**CANTAL**

YAOURT NATURE

**vendredi 8 novembre 2019**

BETTERAVES AUX POMMES

**FILET DE POISSON FRAIS SAUCE HOLLANDAISE**

RIZ CREOLE

POEELE DE LEGUMES

PETIT SUISSE

DESSERT PLAISIR

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit



Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

# SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

**lundi 11 novembre 2019**

ASPERGES

**NAVARIN D'AGNEAU A L'AIL**



FLAGEOLETS

CAROTTES

SAMOS

FRUIT DE SAISON

**mardi 12 novembre 2019**

SALADE D'ENDIVES

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON  
ET FROMAGE

SAINT PAULIN

CREME TIRAMISU

**mercredi 13 novembre 2019**

MELI MELO DE SALADES

**GOULASCH DE BŒUF**



PATES

CELERIE BRAISES

FROMAGE BLANC

CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT

**jeudi 14 novembre 2019**

SALADE DE PERLES

CHOU FARCI

**POMMES DE TERRE**

EMMENTAL

FRUIT DE SAISON

**vendredi 15 novembre 2019**

FEUILLETE AU FROMAGE

**SAUMON A L'OSEILLE**



HARICOTS BEURRE

COQUILLETES

**YAOURT BIO**

**PATISserie**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

# SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

**lundi 18 novembre 2019**

CELERI REMOULADE

**ROTI DE PORC A LA MOUTARDE** 

**POMMES DE TERRE VAPEUR**

BROCOLIS

**YAOURT BIO**

FRUIT DE SAISON

**mardi 19 novembre 2019**

CREPE AU FROMAGE

FUSILI

AUX LEGUMES

CAMEMBERT

FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES

**mercredi 20 novembre 2019**

PAMPLEMOUSSE

**POT AU FEU** 

**POMMES DE TERRE VAPEUR**

LEGUMES DU POT

BLEU D'AUVERGNE

POMME AU FOUR

**jeudi 21 novembre 2019**

SALADE COMPOSEE

PAUPIETTE DE VEAU

CHAMPIGNONS POELES

COQUILLETES

**CANTAL**

FRUIT DE SAISON

**vendredi 22 novembre 2019**

SALADE D'ENDIVES AU BLEU

**FILET DE POISSON FRAIS AU CITRON** 

POLENTA CREMEUSE

BROCOLIS

CHEVRE

FLAN A LA VANILLE

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs" 

"Produit de notre région" 

"Produit bio" 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

# SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

**lundi 25 novembre 2019**

SAUCISSON ET CORNICHONS

**CUISSE DE POULET GRILLEE** 

FRITES  
BROCOLIS

**YAOURT BIO**

CREME RENVERSEE

**mardi 26 novembre 2019**

CAROTTES CITRONNEES  
OMELETTE AU FROMAGE  
HARICOTS BEURRE PERSILLES

CAMEMBERT

COMPOTE

**mercredi 27 novembre 2019**

DUO DE SALADES

**JAMBON BRAISE**

LENTILLES  
NAVETS  
EMMENTAL  
FRUIT DE SAISON

**jeudi 28 novembre 2019**

SARDINE A L'HUILE

**BLANQUETTE DE VOLAILLE** 

CAROTTES  
PETITS POIS  
BRIE

FRUIT DE SAISON

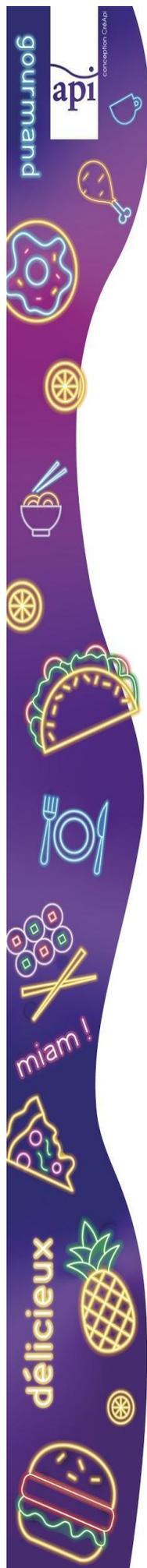
**vendredi 29 novembre 2019**

AVOCAT MAYONNAISE

**BRANDA DE MORUE**

SALADE VERTE  
YAOURT AU FRUIT  
MOUSSE AU CITRON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit



Légende : "Cuisiné par les chefs" 

"Produit de notre région" 

"Produit bio" 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

# SCOLAIRE DE ROMAGNAT



Déjeuner

**lundi 2 décembre 2019**

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES

**STEACK HACHE SAUCE POIVRE**

**POMMES DE TERRE**

POELEE DE LEGUMES

SAMOS

COMPOTE DE FRUIT

**mardi 3 décembre 2019**

ASPERGES

**CHILI SIN CARNE**

(SANS VIANDE)

YAOURT BIO

COCKTAIL DE FRUITS TROPICAL

**mercredi 4 décembre 2019**

SALADE DE BETTERAVES ET MAIS

**SAUCISSE BRAISEE**

CAROTTES

LENTILLES

BLEU

FRUIT DE SAISON

**jeudi 5 décembre 2019**

CROISILLON DUBARRY

**EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME**

CHAMPIGNONS SAUTES

PATES

FROMAGE BLANC

ILE FLOTTANTE

**vendredi 6 décembre 2019**

MACEDOINE VINAIGRETTE

COULIBIAC DE SAUMON

CŒUR DE BLE

FONDUE DE POIREAUX

EMMENTAL

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

# SCOLAIRE DE ROMAGNAT

## Déjeuner

**lundi 9 décembre 2019**

COEUR DE PALMIER

**ROTI DE PORC AUX HERBES**



CŒUR DE BLE  
CHOUX DE BRUXELLES

VACHE QUI RIT

FRUIT DE SAISON

**mardi 10 décembre 2019**

TERRINE DE LEGUMES

**OEUFS BROUILLES**

SALADE VERTE  
POMMES RISSOLEES

CAMEMBERT

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

**mercredi 11 décembre 2019**

ENDIVES AUX RAISINS

**MIJOTE DE BŒUF**



COQUILLETES  
POEELE DE LEGUMES

**CANTAL**

FRUIT DE SAISON

**jeudi 12 décembre 2019**

SALADE DE CAROTTES

PAUPIETTE DE VOLAILLE, SAUCE AUX EPICES

HARICOTS AU BEURRE

SEMOULE

CHEVRE

COMPOTE

**vendredi 13 décembre 2019**

FRIAND AU FROMAGE

BORDELAISE DE COLIN

CHOUX  
POMME DE TERRE

**YAOURT BIO**

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.