



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 04 novembre au 08 novembre 2024

lundi 4	mardi 5	mercredi 6
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
Axoa à la chair à saucisse (sauce tomate oignons)	Lentilles vertes façon risotto et parmesan	Sauté de porc à la moutarde
Pâtes	Riz créole	Semoule
Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du Chef	Fruit de saison

jeudi 7

Balade en Bretagne

vendredi 8

Potage de légumes
Filet de poisson (MSC) sauce citron
Fondue de poireaux et p. de terre à la crème
Yaourt au sucre
Banane

Légende :

- Produit Bio*
- Produit local*
- Produit labellisé*



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 11 novembre au 15 novembre 2024

lundi 11

Férié

mardi 12

Émincé de chou chinois au fromage blanc

Colombo de poisson  (MSC)

Pâtes  

Emmental

Fruit de saison

mercredi 13

Taboulé d'hiver (semoule  raisins secs, échalotes, herbes)

Steak haché

Haricots beurre persillés

Camembert

Fromage blanc  à la confiture

jeudi 14

Velouté de potimarron au curry

Parmentier de lentilles  à la tomate

Salade verte 

Yaourt sucré 

Fruit de saison

vendredi 15

Salade de riz  maïs et ciboulette

Rôti de porc  (BBC) au jus lié thym citron

Carottes  braisées

Saint-paulin

Gâteau du Chef aux smarties

Légende :

 *Produit Bio*

 *Produit local*

 *Produit labellisé*



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 18 novembre au 22 novembre 2024

lundi 18
Crêpe au fromage
Sauté de dinde au jus
Écrasé de courge
Yaourt aromatisé 
Fruit de saison

mardi 19
Céleri  rémoulade à l'ancienne
Omelette roulée au fromage (oeufs  )
Pommes de terre bio rôties
Mimolette
Purée de fruit de saison

mercredi 20
Carottes râpées  vinaigrette
 Club testeur  
Gratiné Breton (Kasha) Salade verte 
Bûche mi-chèvre
Mousse au chocolat du Chef

jeudi 21
Pâté de campagne
Sauté de boeuf à la Dijonnaise
Haricots verts 
Tomme noire
Semoule au lait 

vendredi 22
Potage parmentier
Filet de poisson meunière
Riz 
Brie
Fruit de saison

Légende :

-  *Produit Bio*
-  *Produit local*
-  *Produit labellisé*



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 25 novembre au 29 novembre 2024

lundi 25
Betteraves  vinaigrette
Jambon grillé
Frites
Cantal  (AOP)
Fruit de saison

mardi 26
Potage de légumes 
Koulibiac de carottes 
Salade verte 
Tomme blanche
Yaourt aromatisé 

mercredi 27
Coleslaw 
Blanquette de dinde aux poireaux
Blé à l'oignon
Camembert
Fruit de saison

jeudi 28
Salade verte  au maïs
Bolognaise (égrené de boeuf )
Pâtes  
Emmental
Compote de pommes  du Chef

vendredi 29
Toast au fromage du Chef
Filet de poisson sauce acidulée
Petits pois 
Fromage blanc  au sucre
Cookie du Chef

Légende :

-  *Produit Bio*
-  *Produit local*
-  *Produit labellisé*



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 02 décembre au 06 décembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4
Macédoine mayonnaise	Bouillon du pot-au-feu et vermicelles	Salade verte et endives vinaigrette à la pomme loc 
#REF!	Pot-au-feu	Fricassée de poisson (MSC) 
Gratin de ravioli à la tomate	Légumes  du pot	Semoule 
Salade verte 	Mimolette	Tomme blanche
Compote de pommes	Crème dessert au chocolat du Chef	Fruit de saison
jeudi 5	vendredi 6	Légende :
Salade de pomme de terre  (oignon rouge, persil)	Velouté de potiron 	 <i>Produit Bio</i>
Sauté de dinde à la napolitaine	Tartiflette (pommes de terre )	 <i>Produit local</i>
Butternut rôtie	Salade verte 	 <i>Produit labellisé</i>
Bûche mi-chèvre	Petit suisse aromatisé	
Banane  rôtie	Fruit de saison	



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 09 décembre au 13 décembre 2024

lundi 9
Salade fromagère
Émincé de porc aux oignons
Flageolets
Brie
Poire au sirop

mardi 10
Potage de légumes 
Croque au fromage
Salade verte 
Yaourt aromatisé 
Fruit de saison

mercredi 11
Saucisson à l'ail
Haut de cuisse rôti de poulet 
Fondue de poireaux et p. de terre  à la crème
Gouda
Petit suisse aux fruits

jeudi 12
Carottes râpées  vinaigrette
Filet de poisson  (MSC) sauce oseille
Semoule 
Saint-nectaire  (AOP)
Tarte aux pommes  du Chef

vendredi 13
Burternut râpée au fromage blanc 
Chili con carne
Riz 
Emmental
Fruit de saison

Légende :

-  *Produit Bio*
-  *Produit local*
-  *Produit labellisé*



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menus du 16 décembre au 20 décembre 2024

lundi 16
Potage de légumes
Mac and cheese (pâtes  gratinées emmental et gouda)
Salade verte
Fromage blanc  au sucre
Fruit de saison

mardi 17
Chou chinois et pommes de terre  vinaigrette
Filet de poisson  (MSC) sauce aneth
Petits pois
Tomme noire
Crème dessert à la vanille du Chef

mercredi 18
Carottes râpées  vinaigrette et pop corn
Boulettes au boeuf sauce napolitaine
Riz 
Emmental
Glace

jeudi 19
 REPAS DE NOËL

vendredi 20
Taboulé d'hiver (semoule ) raisins secs, échalotes, herbes)
Sauté de poulet tandoori
Purée de brocoli
Camembert
Purée de fruits de saison

Légende :
 <i>Produit Bio</i>
 <i>Produit local</i>
 <i>Produit labellisé</i>



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.