

Restaurant scolaire de La Quinte
Du 25/11/2024 au 29/11/2024

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette	Cassoulet		Yaourt aromatisé	Madeleine
mardi	Oeuf dur - Mayonnaise	Gratin de torsades BIO Mozzarella Emmental		Flan au chocolat	Clémentine
mercredi					
jeudi	Salade verte - Vinaigrette	Hachis parmentier de boeuf		Pavé d'Isigny	Kiwi Bio
vendredi	Pâté de campagne Label Rouge -, cornichons	Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce diéppoise	Haricots verts Bio		Gâteau à l'ananas du chef

Restaurant scolaire de La Quinte
Du 02/12/2024 au 06/12/2024

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Velouté de potimarron aux 4 épices 🍴	Aiguillettes de poulet - Sauce façon blanquette /Quenelle nature - Sauce façon blanquette	Petits pois	Tomme blanche	Clémentine
mardi	Salade de Coleslaw 🍴 - Sauce façon remoulade	Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷	Purée de pommes de terre et butternut	Emmental Bio 🇫🇷	Liégeois chocolat
mercredi					
jeudi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇫🇷	Pizza au fromage	Salade verte - Vinaigrette	Galettes Bio du Mont Saint Michel 🇫🇷 🍴	Compote fraîche pomme Bio poire 🇫🇷 🍴
vendredi	Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette	Filet de saumon MSC 🇫🇷 - Sauce crème	Spaghetti		Banane Bio 🇫🇷

Restaurant scolaire de La Quinte
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de pommes de terre, tomates - cornichons - Mayonnaise	Cordon bleu de dinde FR	Haricots verts Bio	Suisse sucré	
mardi	Salade iceberg - Vinaigrette	Tortillas de pommes de terre			Flan à la vanille
mercredi					
jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette	Rôti de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise	Lentilles BIO	Edam Bio	Clémentine
vendredi	Potage de légumes	Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Nantua	Pommes de terre vapeur		Cake aux pépites de chocolat du chef

Restaurant scolaire de La Quinte
Du 16/12/2024 au 20/12/2024

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
api lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette	Saucisse de Strasbourg	Purée de pommes de terre et brocolis		Flan nappé caramel
mardi	Crêpe au fromage	Gratin de torsades BIO Mozzarella Emmental		Suisse sucré	
mercredi					
jeudi	Mousse de canard (sans porc)	Moelleux de dinde - Sauce au miel et aux abricots	Pommes pin	Clémentine	Bûche de Noël
vendredi	Torsade Bio - Mayonnaise	Beignet de calamars à la romaine	Épinards à la Béchamel	Yaourt aromatisé	Madeleine