

RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 06 novembre - 10 novembre 2017

	lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Entrée	Riz niçois	Carottes râpées	Salade américaine (salade, fromage, maïs, tomates)	Pâté forestier	Salade d'haricots verts
Viande & Garniture	Sauté de volaille à l'estragon	Raviolis & Salade verte	Bœuf bourguignon	Mijoté de dinde sauce forestière	Poisson pané citron
	Petits pois carottes		Pommes vapeur	Carottes	Ratatouille & Riz
Laitage	Petit moulé	Mi-chèvre	Tomme blanche	Petit suisse	
Dessert	Abricot au sirop	Crème chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Marbré



-  Agriculture Biologique
-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !







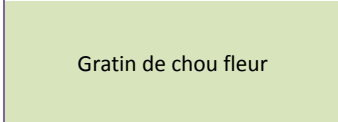



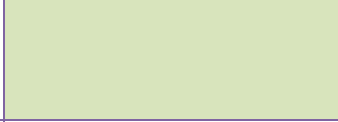



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 13 novembre - 17 novembre 2017

	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Entrée	Piémontaise	 Salade des 3 râpés (céleri, carotte, chou rouge)	 Salade pamplemousse tomate gruyère	 Potage crécy	 Salade hollandaise (salade, gouda, edam)
Viande & Garniture	Jambonnette de poulet	Boulettes de bœuf	 Pizza	Rôti de porc sauce normande	Dos de colin sauce citron
	Mousseline de légumes	Pommes noisette	 Salade verte	 Gratin de chou fleur	Haricots verts
Laitage	Vache grosjean	  Saint Paulin	Yaourt aromatisé	 Gouda	
Dessert	  Fruit frais	Compote de pomme abricot	Galettes	 Fruit frais	Tarte Normande



-  Agriculture Biologique
-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés







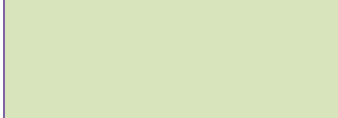




LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.






RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 20 novembre - 24 novembre 2017

	lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	 Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail & beurre	 Salade madrilène (salade tomate œuf)
Viande & Garniture	Haut de cuisse de poulet Riz basquaise	Knack Purée	Rôti de veau farci Poêlée de légumes	Bœuf carottes  Coquillettes	 Marmite de poissons Epinards en branche à la crème
Laitage	Carré d'as	 Tomme noire	Petit suisse	 St Nectaire	
Dessert	Compote de pomme	 Fruit frais	 Petits beurrés	 Fruit frais	 Gênoise à la confiture



-  Agriculture Biologique
-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés












LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 27 novembre - 01 décembre 2017

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Entrée	Taboulé	 Salade verte tomate maïs surimi	 Coleslaw	<i>Menu Terroir</i>	
Viande & Garniture	Rôti de volaille à l'indienne	Paupiette de veau	 Quiche provençale	 <i>Cake au chèvre du Poitou</i>	
	Duo d'haricots	Gratin de brocolis	 Salade verte	 <i>Parmentier de boudin noir</i>	
Laitage	Vache picon	 Camembert	 Edam	<i>Yaourt de la Bazinière</i>	
Dessert	 Fruit frais	Flan caramel	 Fruit frais	<i>Galette Goulibeur</i>	 Fruit frais



-  Agriculture Biologique
-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !









Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 04 décembre - 08 décembre 2017

	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Entrée	 Céleri rémoulade	Salade strabourgeoise (P. de terre saucisse tomate)	Chou fleur vinaigrette	 Salade campagnarde (salade jambon, emmental, pomme)	 Potage de légumes de saison
Viande & Garniture	Jambon grill Mogettes	Sauté de volaille au curry Haricots beurre	Pâtes carbonara	Sauté de bœuf bordelaise Purée de carottes	Dip & fish and chips
Laitage	Fondu président	Yaourt nature sucré	 Emmental	 Brie	
Dessert	Cocktail de fruits	 Fruit frais	Compote de poire	 Cake aux pommes	 Fruit frais



-  Agriculture Biologique
-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET SERVATION DE REPAS

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 11 décembre - 15 décembre 2017

	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Entrée	🍊 Salade Yolande (carottes, céleri, betterave, pomme)	Lentilles vinaigrette	🍊 Carottes à l'orange	Pâté de foie	Salade de pâtes au surimi vinaigrette
Viande & Garniture	Kefta de bœuf	Rôti de porc aux oignons	Langue de bœuf sauce charcutière	Cordon bleu	Gratiné de poisson
	Semoule	Printanière de légumes	Pommes de terre persillées	Petits pois carottes	Purée de crocodile (avec épinards en branche)
Laitage	Petit moulé	🧀 Mi-chèvre	🧀 Tomme blanche	🍫 Entremet chocolat	
Dessert	Compote pomme banane	🍊 Fruit frais	🍫 Gâteau au yaourt	Madeleine	🍊 Fruit frais



-  Agriculture Biologique
-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

RESTAURANT SCOLAIRE DE COURCON

Du 18 décembre - 22 décembre 2017

	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Entrée	 Salade verte, jambon, gruyère et betteraves râpés	 Salade warldorf (céleri, pomme, noix)	 Menu de Noël du centre		 Salade du chef (salade, gruyère, tomate, jambon)
Viande & Garniture	 Sauté de porc au carambar	 Lasagnes & Salade verte	Menu de Noël		Poisson pané citron
	<div style="background-color: #c8e6c9; padding: 5px;">Haricots verts</div>				Ratatouille & coquillettes
Laitage	Vache grosjean	 Saint Paulin			<div style="background-color: #c8e6c9; height: 40px;"></div>
Dessert	 Fruit frais	<div style="background-color: #c8e6c9; padding: 5px;">Crème vanille</div>			Menu de Noël



-  Agriculture Biologique
-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

