



# Municipalité de Lamotte Beuvron

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	7-nov.	8-nov.	9-nov.	10-nov.	11-nov.
Menus du 7 au 11 novembre 2022	Salade verte Bio aux croûtons	Potage de légumes	Oeuf mimosa	Carottes Bio râpées vinaigrette	Armistice
	Poisson meunière label MSC	sauce aux 3 fromages	Chipolatas	Escalope milanaise	
	Riz créole	Pâtes Bio	Lentilles Bio	Purée de potiron	
	Assortiment de fromages	Mimolette	Fromage blanc	Emmental Bio	
	Yaourt aux fruits	Poire HVE	Salade de fruits	Cake marbré au chocolat et crème anglaise	
Semaine 46	14-nov.	15-nov.	16-nov.	17-nov.	18-nov.
Menus du 14 au 18 novembre 2022	Saucisson à l'ail	Chou chinois vinaigrette aux dés de fromage	Macédoine de légumes	Oeuf mayonnaise	Salade de pâtes Bio du chef
	Aiguillettes de poulet à la provençale	Boeuf bourguignon	Jambon grillé sauce Porto	Paella végétarienne	Filet de colin MSC sauce aneth
	Pâtes Bio	Potatoes	Flageolets	-	Carottes Vichy
	Assortiment de fromages	Camembert	Petit suisse sucré	Cantal AOP	Petit moulé
	Kiwi Bio	Yaourt local	Compote de pommes Bio	Tartelette au chocolat	Banane Bio

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 4 et 5

api

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Municipalité de Lamotte Beuvron

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	21-nov.	22-nov.	23-nov.	24-nov.	25-nov.
Menus du 21 au 25 novembre 2022	Salade verte Bio aux croûtons	Pomelos	Salade de perles au surimi	Chou rouge Bio aux pommes	Feuilleté fromage
	Jambalaya aux légumes et haricots rouges	Burger de veau forestière	Emincé de dinde à la tomate et basilic	Steak haché sauce barbecue	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc
	Riz créole	Brocolis aux oignons	Haricots verts Bio	Pommes de terre rissolées	Brunoise de légumes
	Assortiment de fromages	Saint Nectaire	Edam	Vache qui rit	Camembert
	Semoule au lait	Brownie du chef	Fruit de saison Bio	Poire chocolat	Fruit de saison HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Ecosse	Vendredi
Semaine 48	28-nov.	29-nov.	30-nov.	1-déc.	2-déc.
Menus du 28 novembre au 2 décembre 2022	Salade de riz, maïs et ciboulette	Carottes vinaigrette	Salade d'endives aux lardons	Salade verte	Potage au vermicelle
	Escalope de porc sauce au thym	Bolognaise végétarienne	Omelette au fromage	Hachis parmentier d'agneau gratiné au cheddar	Blanquette de la mer MSC
	Brocolis	Pâtes Bio	Pommes vapeur	-	Boulgour Bio
	Assortiment de fromages	Chèvre	Yaourt nature Bio	Petit suisse sucré	Brie
	Fruit de saison HVE	Ile flottante	Orange	Peach cobbler	Fruit de saison Bio (pomme, kiwi ou banane)

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 6 et 1



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Municipalité de Lamotte Beuvron

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 49</b>	5-déc.	6-déc.	7-déc.	8-déc.	9-déc.
<b>Menus du 5 au 9 décembre 2022</b>	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes	Salade verte	Haricots rouges au maïs	Friand au fromage
	<b>Escalope de dinde label sauce suprême</b>	Goulasch de boeuf	Charcuterie + fromage raclette	Croque-Monsieur au chèvre et emmental du chef	<b>Filet de lieu MSC sauce aneth</b>
	Riz pilaf	<b>Haricots verts Bio</b>	Pommes vapeur	<b>Salade verte Bio</b>	<b>Semoule Bio</b>
	Assortiment de fromages	Vache qui rit		Fromage blanc sucré	Petit moulé
	<b>Fruit de saison Bio (Pomme, kiwi ou banane)</b>	<b>Yaourt aromatisé Bio</b>	Compote	Beignet chocolat	<b>Fruit de saison Bio (Pomme, kiwi ou banane)</b>
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi - repas de Noël</b>	<b>Vendredi</b>
<b>SEM 50</b>	12-déc.	13-déc.	14-déc.	15-déc.	16-déc.
<b>Menus du 12 au 16 décembre 2022</b>	<b>Carottes Bio râpées vinaigrette</b>	<b>Salade verte Bio fromagère</b>	Saucisson à l'ail et cornichons		Crêpe au fromage
	Boulettes de soja sauce du chef	Couscous au poulet	Raviolis à la viande gratinés		<b>Poisson meunière MSC sauce tartare</b>
	<b>Haricots verts Bio</b>	Semoule			<b>Pâtes Bio</b>
	Brie	Edam	Petit suisse sucré		Assortiment de fromages
Riz au lait	Yaourt aux fruits	Fruit de saison		Compote de poires	

**Produit Biologique**

**Ancrage territorial**

**Produit labellisé**

**Repas à thème**

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 2 et 3

api

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

