

Menus Cantine de Saint-Ybars

du 13 novembre au 22 décembre 2023

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
SALADE DE PÂTES	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TARTE CHÈVRE, TOMATE & BASILIC
ROULE AU FROMAGE	CUISSE DE POULET RÔTI LOCAL SAUCE CITRON & OLIVES 	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF (PLAT COMPLET)	FILET DE COLIN MSC SAUCE LOMBARDE 
ÉPINARDS À LA CRÈME	POLENTA BIO 		CHOU FLEUR BÉCHAMEL
BÛCHE DE CHÈVRE	VACHE PICON	VACHE QUI RIT	GOUDA
FRUIT DE SAISON BIO 	SUISSES SUCRÉS	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

SV :poisson meuniere



SV : lasagne de saumon

SP:escalope de dinde a la creme

REPAS VÉGÉTARIEN 	REPAS ALSACIEN		
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE PDT ÉCHALOTES & CORNICHON	FLAMMEKUECHE	VELOUTÉ DE COURGETTES
SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS 	CHILI SIN CARNE (PLAT COMPLET)	SAUCISSE STRASBOURG	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CUBES DE PANAIS AU MIEL	RIZ BIO 	CHOU À CHOUCROÛTE	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 
EDAM BIO 	SAINT MÔRET	MUNSTER	BRIE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX PRUNES	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SV:colin au citron



SV : brandade de morue

SV : lasagne de saumon

SP : lasagne de legumes

SP: escalope de dinde au jus

REPAS VÉGÉTARIEN



lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	TABOULÉ	SALADE ARLEQUIN (carotte rapée bio, celeri, radis, mais)	SALADE DE BOULGOUR BIO
RÔTI DE DINDE AU JUS	LASAGNE DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CAMEL	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	BROCOLIS BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	GRATIN D'ENDIVES
MIMOLETTE	FRIPON	FRAIDOU	BRIE
YAOURT NATURE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DESSERT AU CAMEL

SV : poisson pane

SV : omelette aux fromages



SP : omelette aux fromages

SP: escalpoe de dinde

REPAS VÉGÉTARIEN



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
SALADE DE LENTILLES	SALADE VERTE	VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUTS & KIRI	SAUCISSON À L'AIL
FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY	TARTIFLETTE (PLAT COMPLET)	OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS
CAROTTES PERSILLÉES bio		PÂTES bio	PETITS POIS AUX OIGNONS
TOMME BLANCHE	TARTARE	CHANTENEIGE	BÛCHE DE CHÈVRE
FLAN NAPPÉ CAMEL	FRUIT DE SAISON bio	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO

SV : lasagne de legumes

SV : colin au citron

SP: normandin de veau

REPAS VÉGÉTARIEN


lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
MACÉDOINE VINAIGRETTE	SAMOSA AUX LÉGUMES	SALADE VERTE	TABOULÉ BIO
SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE DIJONNAISE	PARMENTIER DE PATATES DOUCES ET LENTILLES (PLAT COMPLET)	JAMBON BRAISÉ	FILET DE COLIN MSC & CITRON
BLÉ		GRATIN DE COURGES BUTTERNUTS	NAVETS CARAMÉLISÉS
EDAM BIO	SAINT MORÉT	YAOURT SUCRÉ LOCAL	CHANTENEIGE
YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AU FLAN	ILES FLOTANTES

SV : poisson meuniere

SV : colin au basilic

REPAS VÉGÉTARIEN

REPAS NOEL

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE DE PDT	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE	MOUSSE DE CANARD	POTAGE DUBARY BIO
SAUTÉ DE POULET LOCAL À L'ANANAS	NEMS AUX LEGUMES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE MIEL & ÉPICES	CALAMAR À LA ROMAINE
BROCOLIS & CHAMPIGNONS À LA CRÈME	COQUILLETTE BIO A LA SAUCE TOMATE	ROSTI DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE POIREAUX
FRIPON	SAINT PAULIN	SAINT NECTAIRE	PETIT MOULÉ
FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS AU CAMEL	BÛCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON

SV : GRATIN DE QUENELLES NATURE AU CURRY

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON

