Rouillac

semaine du 06 Novembre au 10 Novembre 2023

Lundi 06/11	Mardi 06/11	Jeudi 09/11	Vendredi 10/11
Velouté de légumes Macaroni à la carbonnara Tomme blanche yaourt bio	Salade de riz au thon Bœuf bourguignon Haricots beurre vache qui rit fruit	Duo de quinoa et pois doux Bouchée blé tomate et fromage de chèvre Poêlée forestières Cantal Fruit bio cru	Terrine de campagne et cornichons Poisson du jour Purée de légumes St paulin Compote sans sucre ajouté

semaine du 13 Novembre au 17 Novembre 2023

Lundi 13/11	Mardi 14/11	Jeudi 16/11	Vendredi 17/11
Batavia aux croutons Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate Cantal Panna cotta aux fruits rouges	Salade de chou fleur Gratin de poisson et moules au curry Pommes au four Tomme grise Abricots au sirop	Taboulé aux légumes Escalope de poulet aux champignons Carottes rondelles Bio Chèvre frais fruit	Potage poireaux pommes de terre Tortellini au fromage Morbier Eclair au chocolat

semaine du 210 Novembre au 24 Novembre 2023

Lundi 20/11	Mardi 21/11	Jeudi 23/11	Vendredi 24/11
Saucisson ail Blanquette de veau Riz pilaf bio Chavroux Fruit de saison	Betteraves cubes et cœur de palmier Roti de porc sauce robert Mousseline de potiron Coulommiers Cheese cake	Batonnets de concombre Coucous de légumes aux pois chiches Semoule au bouillon de légumes Edam Banane	Salade de carottes bio Poisson du jour sauce armoricaine Céréales gourmandes St Nectaire Mousse chocolat

semaine du 27 Novembre au 01 Decembre 2023

Lundi 27/11	Mardi 28/11	Jeudi 30/11	Vendredi 01/12
Salade de chou blanc Parmentier végétarien Camembert crème brûlée	Aspérges vinaigrette Fricassé d'agneau sauce olives Tagliatelles au beurre Samos Fruit	Salade de pommes de terre charcutière Pilon de poulet Poêlée de légumes Petit suisse Fruit	Velouté de lègumes Cabillaud meunière au citron Petis pois extra fin Mini Bombel Ile flottante

Haute valeur environnementale
Produits de saison
agriculture raisonnée
Fabrication Maison
Produits Bleu Blanc cœur
produit bio
Appelation d'Origine Contrôlée

Viande de Bœuf française
repas végétarien
Pêche Responsable
Viande de Porc française
Viande Certifiée
Viande de Boeuf de qualité Race à Viande
Label Rouge

appellation géographique protégée

Rouillac

semaine du 04 Decembre au 08 Decembre 2023

Lundi 04/12	Mardi 05/12	Jeudi 07/12	Vendredi 09/12
Friand au fromage Paupiette de veau grand-mére Epinards à la crème Mimolette fruit	Salade du pêcheur Daube de bœuf pommes vapeurs tartare Entremet vanille	Salade coleslaw Nuggets de blé Brocolis bio Tomme blanche Donut's chocolat	Mousse de foie Gourmet de colin pané Gratin de potiron , pdts et carottes St paulin fromage blanc sucré

semaine du 11 Decembre au 15 Decembre 2023

Lundi 11/12	Mardi 12/12	Jeudi 14/12	Vendredi 15/12
Taboulé à l'oriental Emincé de poulet mariné Mélange de légumes oubliés Tomme noire Crème dessert au chocolat	Velouté de poireaux Pizza végétarienne Patatoes vache qui rit Fruit	Concombre à la crème Petit salé Lentilles cuisinées aux légumes Brie Crumble aux pommes	Salade de riz Gratin de poisson façon Portugaise Salade verte Tartare Fruit

semaine du 18 Decembre au 22 Decembre 2023

Lundi 18/12	Mardi 19/12	Jeudi 21/12 repas de Noël	Vendredi 22/12
salade de chou rouge aux noix Rougail de saucisse Riz pilaf bio St morêt Yaourt aux fruits mixés	Salami et beurre Dos de lieu sauce hollandaise Semoule au bouillon de légumes Tomme grise Fruits	Salade de jeunes pousses au saumon fumé Roulé de dinde farçi aux cêpes Pommes pins Petit pochon de chocolat Bûche vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Lasagnes végétarienne Kiri Fruit

VACANCES SCOLAIRES

Le chef et son équipe vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année

Haute valeur environnementale
Produits de saison
agriculture raisonnée
Fabrication Maison
Produits Bleu Blanc cœur
produit bio
Appelation d'Origine Contrôlée

Viande de Bœuf française
repas végétarien
Pêche Responsable
Viande de Porc française
Viande Certifiée
Viande de Boeuf de qualité Race à Viande
Label Rouge

appellation géographique protégée