





Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

Semaine du 5 au 9 novembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CAROTTES RAPEES 	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	SALADE COLESLAW	CHAMPIGNONS A LA CREME 	ROSETTE
Plat	DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE	SAUCISSES DE FRANCFORT	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE	HACHIS PARMENTIER 	BLANQUETTE DE DINDE 
Accompagnement	COEUR DE BLE	POEELE DE LEGUMES	PATES	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS
Fromage	KIRI	CANTAL	YAOURT NATURE	BRIE	BOURSIN
Dessert	FROMAGE BLANC AU COULIS	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.




Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte



Semaine du 12 au 16 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES 	QUICHE AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AU JAMBON	DEJEUNER A THEME : PROVENCE	BETTERAVES VINAIGRETTE
Plat	PATES A LA BOLOGNAISE	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE 	EMINCE DE POULET A LA CREME 		POISSON DU MARCHE
Accompagnement	SALADE VERTE	CAROTTES SAUTEES 	BLE PILAF		SEMOULE
Fromage	EDAM	PETIT SUISSE	TARTARE NATURE		CHANTENEIGE
Dessert	YAOURT AROMATISE 	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE		VERRINE DE POTIMARRON AU CARAMBAR 



Produit Local 

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte

Semaine du 19 au 23 novembre



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	PATE DE CAMPAGNE		VELOUTE DE LEGUMES		BETTERAVES VINAIGRETTE		SALADE VERTE AUX CROUTONS		RILLETES DE THON	
Plat	SAUTE DE DINDE NORMAND		POISSON DU MARCHE		COUSCOUS D'AGNEAU A L'ORIENTALE		CHIPOLATAS		SAUTE DE VEAU MARENGO	
Accompagnement	BROCOLIS ET CHAMPIGNONS SAUTES		RIZ				FLAGEOLETS		HARICOTS BEURRE	
Fromage	SAINT MARCELLIN		PORT SALUT		BRIE		VACHE QUI RIT		YAOURT NATURE	
Dessert	ILE FLOTTANTE		FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS FRAIS		COMPOTE DE POMMES		GATEAU AU CHOCOLAT	



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

Semaine du 26 au 30 novembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CAROTTES RAPEES	FEUILLETE AU FROMAGE	PAMPLEMOUSSE	VELOUTE DE LEGUMES	CELERI REMOULADE
Plat	TARTIFLETTE	PALERON DE BOEUF SAUCE TOMATE	POISSON MEUNIERE	OEUF DURS A LA BECHAMEL	POULET ROTI
Accompagnement	SALADE VERTE	PUREE DE POTIRON	RIZ	GRATIN DE CHOU-FLEUR	POMMES DE TERRE RISSOLEES
Fromage	YAOURT	EDAM	TARTARE	CAMEMBERT	KIRI
Dessert	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

Semaine du 3 au 7 décembre



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	POTAGE DE LEGUMES		SALAMI		TABOULE		SALADE COLESLAW		SALADE DE RIZ	
Plat	COEUR DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC		FILET DE DINDE SAUCE POIVRE		ROTI DE PORC AUX HERBES		NORMANDIN DE VEAU		JAMBON BRAISE SAUCE BRUNE	
Accompagnement	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES		HARICOTS BEURRE		COURGETTES POELES		FRITES		JULIENNE DE LEGUMES	
Fromage	ST NECTAIRE		CARRE FONDU		YAOURT NATURE		BRIE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	FRUIT DE SAISON		ENTREMETS PISTACHE		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMMES		FLAN PATISSIER	



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

Semaine du 10 au 14 décembre



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	CREPE AU JAMBON		VELOUTE DE LEGUMES		VELOUTE DE TOMATES		CHOU ROUGE VINAIGRETTE		CELERI REMOULADE	
Plat	ESCALOPE DE DINDE SAUCE TOMATE		DOS DE COLIN SAUCE CITRON		SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE		NUGGETS VEGETAUX		PAUPIETTE DE VEAU AU CURRY	
Accompagnement	PUREE DE LEGUMES		BOULGHOUR		CELERI EN GRATIN ET POMMES DE TERRE		FRITES		PETITS POIS	
Fromage	SAMOS		GOUDA		BRIE		YAOURT NATURE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	FRUIT DE SAISON		YAOURT AUX FRUITS		MOUSSE AUX FRUITS ROUGES		FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS CHOCOLAT	



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

Semaine du 17 au 21 décembre



REPAS DE NOEL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	POTAGE DE LEGUMES 	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	AVOCAT VINAIGRETTE	VERRE DE GRENADINE / RILLETES AUX 2 SAUMONS SUR TOAST	MOUSSE DE FOIE
Plat	CERVELAS OBERNOIS	SAUTE DE BOEUF 	PATES A LA CARBONARA	SUPREME DE POULET AUX CHAMPIGNONS	DOS DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE
Accompagnement	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	HARICOTS VERTS PERSILLES		POM'PIN FORESTINES	PUREE DE LEGUMES
Fromage	VACHE QUI RIT	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC	FROMAGE	RONDELE
Dessert	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE	COMPOTE POMME BANANE	MOUSSE CRUNCH ET SA CIGARETTE	ENTREMETS VANILLE



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements