

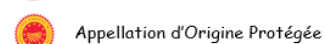
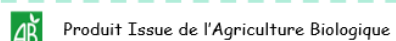
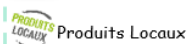
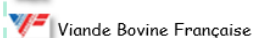
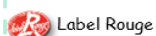
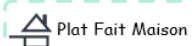


# MENU - Ecole Rebais



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Concombres à la crème 	Salami*
Saucisse fumée*	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Coquillettes		Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Buchette	Tomme blanche	Clafoutis poires et amandes 	Yaourt nature	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 		 Madeleine	Fruit de saison
<b>S/P:</b> Saucisse de volaille <b>S/V:</b> Croustillant au fromage	<b>S/V:</b> Marmite de poisson	<b>S/V:</b> Feuilleté de poisson beurre blanc		<b>S/P:</b> Roulade de volaille <b>S/V:</b> Accras de poisson



## INFORMATIONS:

- S/V** : Sans Viande      **S/P** : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
  - \* Plat contenant du porc



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croute*	Velouté de légumes	Salade de pâtes	Terrine de légumes sauce ciboulette	Tomates vinaigrette
Paupiette de dinde à la cocotte	Raviolini ricotta épinards (PC)	Endives au jambon* (PC)	Cassoulet* (PC)	Poisson poêlé au beurre
Petits pois-carottes				Riz
Emmental	Chanteneige	Gâteau au chocolat	Petit suisse nature	Yaourt sucré
Fruit de saison	Cookies vanille pépites au chocolat		Gâteau de semoule	Mousse au chocolat
S/P : Pâté en croute de volaille S/V : Poisson en sauce		S/P: Endives au jambon de dinde S/V: Omelette au fromage	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Paupiette de dinde à la cocotte:** Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

**Salade de pâtes:** Pâtes, tomates, mais

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU - Ecole Rebais



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Sardines au beurre	Chou rouge aux pommes	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager	Poulet rôti	Paella (PC)	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles	Duo de courgettes	Mimolette	Gratin de salsifis
Petit suisse sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes				Flan nappé caramel
S/V: Marmite de poisson		S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: Paëlla de la mer	S/V: Salade piémontaise sans viande

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Salade piémontaise:** Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc







- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

\* Plat contenant du porc


# MENU - Ecole Rebais




SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœur de palmier	Œuf dur mayonnaise 	Salami*	Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Rôti de bœuf à la lyonnaise 	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon
Ratatouille et pommes de terre	Gratin de légumes	Ebly	Fruit de saison	Gratin d'épinards 
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Fruit de saison		Yaourt aromatisé 
Crème dessert vanille	Compote biscuitée	S/P: Roulade de volaille S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce			


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc