



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

Repas végétarien



lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Geoffroy	Théodore	Armistice 1918	Christian
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	FERIE	SALADE COMPOSÉE
CHIPOLATAS GRILLÉES	CHILI SIN CARNE		FILET DE COLIN PANÉ AU CITRON
BROCOLIS À LA BÉCHAMEL	RIZ BIO 		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : *La chouette annonce le froid*

Repas végétarien



lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Albert	Marquerite	Aude	Tanguy
POTAGE AU POTIRON	CHOU BLANC AUX LARDONS	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET FROMAGE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ET ÉPINARDS	STEAK HACHÉ	POISSON DU JOUR	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
CAROTTES BIO VICHY	FRITES	HARICOTS VERTS BIO	PETITS POIS AU JUS
FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX









Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Agissons, Réduisons nos déchets !

lundi 22 novembre	Repas: ANIMATION	Repas végétarien	vendredi 26 novembre
Cécile	Clément	Catherine	Delphine
CHOU CHINOIS LARDONS	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX RAISINS 	OEUF BIO 	POTAGE TOMATE VERMICELLES
POULET BIO AU JUS 	TAJINE AGNEAU	TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
GRATIN DE CHOU FLEUR	SEMOULE BIO 	SALADE VERTE	RIZ IGP AUX LÉGUMES 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FLAN VANILLE	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON BIO 	ENTREMET CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).





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

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut ventier et neiger à souhait

Repas végétarien



lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
Saturnin	André	Viviane	Avent
SALADE AUX CROÛTONS	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	SALADE COLESRAW BIO (CHOU, CAROTTE) 	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	PÂTES BIO AUX LÉGUMES 	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	BRANDADE DE POISSON AUX POMMES DE TERRE BIO 
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	PURÉE DE POTIRON	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	BROWNIES	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

Repas végétarien

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Nicolas	Ambroïse	Pierre	Romaric
CAROTTE BIO ET CÉLERI BIO 	BETTERAVE BIO À L'AIL 	POTAGE DE LÉGUMES	ENDIVES AUX LARDONS
NUGGET'S DE VOLAILLE KETCHUP	OMELETTE	TARTE SAUMON ÉPINARDS	SAUTÉ DE VEAU
PÂTES BIO 	CAROTTES BIO BRAISÉES 	SALADE VERTE	HARICOTS BLANCS CUISINÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 
COMPOTE DE POIRES	LAITAGE ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON (BANANE)	MOUSSE AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : *Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien*

Repas végétarien



Repas de Noël

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Lucie	Odile	Alice	Gaël
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ BIO 		SALADE COMPOSÉE
PIZZA 3 FROMAGES	BOULETTE DE BOEUF		BROCHETTE DE POISSON
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PURÉE DE POTIRON
FROMAGE BIO 	FROMAGE		FROMAGE
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO 		FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.