

Restaurant Scolaired'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 07 au 11 novembre 2022	Du 14 au 18 novembre 2022	Du 21 au 25 novembre 2022	Du 28 novembre au 02 décembre 2022
Lundi	Salade de mâche et noix* Omelette aux pommes de terre* Emmental / yaourt nature Crème dessert vanille Fruits de saison	Carottes râpées* Filet de poisson pané* Haricots vert persillade* Rondelé / Yaourt nature bio Gâteau Maison* Fruits de saison	Surimi mayonnaise Cuisse de poulet bio* Choux-fleurs bio* Brie / Yaourt nature Fruits de saison	Concombres vinaigrette* Blanquette de poisson* Boulgour pilaf* Camembert / Yaourt nature Liégeois Fruits de saison
Mardi	Rosette beurre Sauté de poulet bio* Brocolis* Samos / Yaourt nature bio Chausson aux pommes Fruits de saison	Salade verte aux croûtons* Gratiné de quenelles* Riz* Bûchette mélange / Yaourt nature Mousse au chocolat* Fruits de saison	Salade verte bio* Sauté de bœuf au curry* Pommes purée* Emmental / Yaourt nature Ananas au sirop Fruits de saison	Salade piémontaise* Pilon de poulet rôti* Haricots verts bio* Kiri / Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison
Jeudi	Œufs mayonnaise* Filet de colin aux petits légumes* Semoule* Camembert / Yaourt nature Fruits de saison	Panier à l'emmental Burger de veau au jus* Carottes bio à la crème* Vache qui rit / Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Croque-monsieur* Salade verte* Mini babybel / Yaourt nature Compote Fruits de saison	Salade de carottes cuites* Boulettes de bœuf à la tomate* Pâtes* Tomme grise / Yaourt nature bio Fruits de saison
Vendredi	ARMISTICE 1918	Repas des vendanges	Céleris rémoulade* Gnocchis à la tomate* Tomme blanche / Yaourt nature Roulé à la confiture* Fruits de saison	Chêne brune* Pommes de terre Façon tartiflette* Fromage blanc à la confiture* Fruits de saison

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Restaurant Scolaire d'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 05 au 09 décembre 2022	Du 12 au 16 décembre 2022	19 au 23 décembre 2022
Lundi	<p>Œuf à la Russe* Couscous de légumes* P'tit Louis Compote tous fruits Fruits de saison</p>	<p>Bouillon vermicelles* Nuggets de poisson Brocolis* Bûchette mélange / Yaourt nature Fruits de saison</p>	Vacances
Mardi	<p>Salade verte* Hachis parmentier* Brie / Yaourt nature Entremets vanille* Fruits de saison</p>	Repas de Noël	
Jeudi	<p>Pâté de campagne cornichons Dos de colin au curry* Courgettes sautées* Tomme grise / Yaourt nature Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées* Omelette* Pommes sautées* Mini babybel / Yaourt nature Mousse au chocolat au lait* Fruits de saison</p>	
Vendredi	<p>Salade de haricots verts bio* Chipolatas bio Lentilles* Vache qui rit / Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison</p>	Menu du jour	

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine



Repas de Noël



Mardi 13 décembre 2022

Assortiments de feuilletés

Boudin blanc

Gratin dauphinois

Fromage blanc

Bûche de Noël

