



# MAIRIE DE SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN

## RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 30 OCTOBRE AU 1 DECEMBRE 2023



|          | Du 30 Octobre au 3 Novembre 2023 | qualité | Du 6 au 10 Novembre 2023  | qualité                 | Du 13 au 17 Novembre 2023   | qualité                 | Du 20 au 24 Novembre 2023   | qualité                     | Du 27 Novembre au 1 Décembre 2023   | qualité                   |
|----------|----------------------------------|---------|---|-------------------------|---|-------------------------|---|-----------------------------|---|---------------------------|
| LUNDI    | Bonnes Vacances                  |         | Bouillon vermicelles<br>Paupiette de veau<br>Gratin de chou-fleur<br>Vache Picon<br>Crème dessert                       | ☺                       | Repas Végétarien<br>Velouté de lentilles<br>Pizza aux légumes<br>Salade verte<br>Mimolette<br>Flan à la vanille | ☺<br>☺<br>L17<br>☺<br>☺ | Batavia aux croûtons<br>Tajine de volaille aux abricots<br>Semoule dorée<br>Petit cotentin<br>Fruit de saison                   | L17<br>☺<br>☺<br>☺<br>☺     | Crêpe à l'emmental<br>Poulet rôti<br>Haricots-verts à l'ail<br>Saint Paulin<br>Fruit frais de saison                      | ☺<br>☺<br>☺<br>☺          |
| MARDI    | Bonnes Vacances                  |         | Salade verte-oignons frits<br>Bœuf bourguignon<br>Pâtes au beurre<br>Brie<br>Yaourt nature sucré                        | L17<br>☺<br>☺<br>☺<br>☺ | Pâté de campagne<br>Poisson du jour au gingembre<br>Riz créole<br>Camembert<br>Fruit frais de saison            | ☺<br>☺<br>☺<br>☺<br>☺   | Carottes râpées aux raisins<br>Paleron braisé<br>Purée céleri-pomme de terre<br>Emmental<br>Liégeois                            | L17<br>☺<br>L17 ☺<br>☺<br>☺ | Repas végétarien<br>Potage de légumes<br>Pennes aux fèves, petits pois<br>et parmesan<br>Coulommiers<br>Compote de pommes | L17<br>☺<br>☺<br>☺<br>L17 |
| MERCREDI |                                  |         |   | ☺                       |   |                         |   |                             |   |                           |
| JEUDI    | Bonnes Vacances                  |         | Repas Végétarien<br>Carottes râpées<br>Lasagnes<br>Aux lentilles corail<br>Edam<br>Eclair au chocolat                   | L17<br>☺<br>☺<br>☺<br>☺ | <br>Menu des enfants  |                         | Repas Végétarien<br>Œuf dur mayonnaise<br>Tortellinis ricotta épinards<br>Sauce tomate<br>Salade verte<br>Fruit frais de saison | ☺<br>☺<br>☺<br>☺<br>☺       | Céleri rave aux pommes<br>Bœuf mode<br>(sauté de bœuf aux carottes)<br>Brie<br>Pâtisserie du chef                         | L17<br>☺<br>☺<br>☺<br>☺   |
| VENDREDI | Bonnes Vacances                  |         | Chou rouge vinaigrette<br>Poisson du jour sauce citron<br>Boulgour<br>Assortiments de fromages<br>Fruit frais de saison | L17<br>☺<br>☺<br>☺<br>☺ | Toast au cheddar<br>Longe de porc rôtie<br>Navets-carottes glacées<br>Petit Suisse sucré<br>Fruit de saison     | ☺<br>☺<br>L17<br>☺<br>☺ | Chou chinois en salade<br>Poisson du jour au curry<br>Brocolis<br>Assortiments de fromages<br>Pâtisserie du chef                | ☺<br>☺<br>☺<br>☺<br>☺       | Soupe de légumes<br>Blanquette de poisson<br>Riz pilaf<br>Assortiments de fromages<br>Fruit frais de saison               | ☺<br>☺<br>☺<br>☺<br>☺     |

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS

FAIT MAISON

FRAIS

"Délices de SAINTONGE" à Jonzac

Local

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local

IGP

AOP

MSC

