

# VOS MENUS 2024

## du 4 Novembre au 20 Décembre

INSCRIPTIONS  
du 04/10/2024 au 31/10/2024 sur le Portail Familles :  
[portsaintlouis.portail-familles.app](https://portsaintlouis.portail-familles.app)

### LE SAVAIS-TU ?



LA STAR DU MOIS  
**LE POTIRON**  
pour faire le plein de vitamines  
Comment ?

Le potiron n'est pas qu'un légume doté d'une belle couleur, il est aussi très riches en vitamines qui vont renforcer ton système immunitaire

**Est ce que c'est bon ?**

Légèrement sucré il est parfait pour les soupes, purées, gratins ou encore dans des muffins.

du 04/11 > 08/11

**lundi**

- Batavia HVE et locale 🏠
- Hachis Parmentier (Purée Bio) 🏠
- Yaourt aromatisé Bio

**mardi**

- Tarte au thon Bio
- Brochette de colin MSC en sauce 🏠
- Chou-fleur Bio 🏠
- Fromage Bio

**jeudi**

- Cœuf mimosa Bio 🏠
- Riz sauce tomate et grana padano 🏠
- Fromage - Fruit

**Vendredi**

- Salade façon niçoise 🏠
- Sauté de veau 🏠
- Galette de légumes
- Pâtisserie Bio

du 11/11 > 15/11

**lundi**

FÉRIÉ

**mardi**

- Lasagnes saumon épinards 🏠
- Fromage Bio
- Purée de fruits Bio
- Biscuit Bio

**jeudi**

- Iceberg et croustons 🏠
- Gnocchis Bio en sauce 🏠
- Fromage Bio
- Fruit Bio

**Vendredi**

- Carottes râpées Bio 🏠
- Chipolata Bio 🏠
- Flageolets Bio 🏠
- Fromage blanc nature + sucre

du 18/11 > 22/11

**lundi**

- Pizza aux fromages Bio
- Escalope de dinde fermière 🏠
- Haricots verts Bio persillés 🏠
- Petits suisses aux fruits Bio

**mardi**

- Betteraves mimosa Bio 🏠
- Plein filet de Hoki MSC en sauce 🏠
- Duo de panais et pommes de terre 🏠
- Fruit Bio

**jeudi**

- Salade Aquitaine 🏠
- Pâtes bolognaise végétale Bio 🏠
- Fromage Bio
- Fruit Bio

**Vendredi**

- Bœuf bourguignon 🏠
- Semoule Bio 🏠
- Fromage
- Fruits au sirop

du 25/11 > 29/11

**lundi**

- Laitue locale et HVE 🏠
- Croziflette 🏠
- Fruit Bio

**mardi**

- Salade Arc en ciel 🏠
- Nuggets de poisson Bio 🏠
- Purée de carottes Bio 🏠
- Fromage - Fruit

**jeudi**

- Chou-fleur en salade 🏠
- Omelette au fromage Bio 🏠
- Pommes rissolées Bio 🏠
- Fromage Bio
- Fruit Bio

**Vendredi**

- Salade Nordique 🏠
- Dinde fermière au curry 🏠
- Petit pois Bio 🏠
- Liégeois

du 02/12 > 06/12

**lundi**

- Salade coleslaw 🏠
- Gardianne de taureau 🏠
- Riz de Camargue 🏠
- Yaourt aromatisé Bio

**mardi**

- Macédoine de légumes Bio
- Filet de colin à la crème 🏠
- Brocolis Bio 🏠
- Fruit Bio

**jeudi**

- Salade de pois chiches Bio 🏠
- Raviolis aux épinards et pointe d'ail 🏠
- Fromage Bio
- Fruit Bio

**Vendredi**

- Rosette/ beurre
- Sauté de lapin à la moutarde 🏠
- Haricots plats Bio persillés 🏠
- Crème dessert Bio

du 09/12 > 13/12

**lundi**  
REPAS DE NOËL

- Sirop de bienvenue
- Crevettes sauce cocktail sur lit de surimi 🏠
- Gigot d'agneau label rouge 🏠
- Pommes noisettes
- Gâteau roulé au chocolat 🏠

**mardi**

- Salade Arlequin 🏠
- Poisson meunière 🏠
- Chou-fleur Bio 🏠
- Compote + biscuit Bio

**jeudi**

- Salade de lentilles 🏠
- Spirales au fromage 🏠
- Fromage Bio
- Fruit Bio

**Vendredi**

- Salade Verdurette 🏠
- Emincés de poulet fermier 🏠
- Haricots verts Bio persillés 🏠
- Fruit Bio

du 16/12 > 20/12

**lundi**

- Panier feuilleté aux 2 fromages Bio
- Veau Marengo 🏠
- Carottes vichy Bio 🏠
- Novly

**mardi**

- Parmentier de poisson 🏠
- Fromage Bio
- Fruit Bio

**jeudi**

- Salade de pâtes 🏠
- Quenelles natures Bio en gratin 🏠
- Epinards à la crème Bio 🏠
- Fromage - Fruit

**Vendredi**

- Betteraves rouges et maïs Bio 🏠
- Sauté de porc label rouge au caramel 🏠
- Riz cantonais 🏠
- Glace

Les menus sont imaginés par une diététicienne. (Responsable du service restauration)



La restauration scolaire vous propose des menus aux recettes variées, préparés avec des produits de qualité.

Nous privilégions les fruits et légumes locaux et de saison.

En cas de difficultés particulières, ces menus pourront être modifiés.

🏠 Plats entièrement fabriqués par la cuisine

🌿 Menu végétarien

Pôle Restauration 04 42 56 43 18