

# Restaurant Scolaire d'Appoigny

## Légende des couleurs :

**CHRONIQUE CULINAIRE**  
**PRODUITS DU TERROIR**  
**PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**



Les produits de saison sont signalés par un \*

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE 2016	DU 07 AU 11	<b>POTAGE AUX BUTTERNUTS*</b> CROUSTY DE POULET, KETCHUP PETITS POIS AU MAÏS	<b>CAROTTES* RÂPÉES</b> RÔTI DE PORC AU JUS BRUN PURÉE DE POMMES DE TERRE*	TERRINE DE LÉGUMES, MAYONNAISE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE KEBAB LÉGUMES DE COUSCOUS - SEMOULE	RILLETES DE THON <b>SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE</b> PÂTES	FERIE
		EDAM	FONDU CARRÉ	COULOMMIERS	EMMENTAL	
		FRUIT FRAIS*	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT FRAIS*	<b>FRUIT FRAIS* BIO</b>	
	DU 14 AU 18	BETTERAVES* VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE DUO FLAGEOLETS - HARICOTS COCO	ROSETTES, CORNICHON PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CAROTTES* VICHY	POMELOS AU SUCRE ÉMINCÉ DE POULET SAUCE PROVENÇALE TORTIS	<b>CHOU* YOUGOSLAVE À LA FRANC-COMTOISE</b> <b>ROND DE GITE AU PAPRIKA</b> HARICOTS BEURRES À L'AIL	<b>CÉLERI* RÉMOULADE</b> SAUCISSE DE TOULOUSE GRATIN DE POMMES DE TERRE*
		<b>YAOURT NATURE BIO</b>	GOUDA	BREBICRÈME	VACHE QUI RIT	BRIE
		FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	ANANAS AU SIROP	TARTE AUX POMMES*	MOUSSE AU CHOCOLAT
	DU 21 AU 25	<b>SALADE COLESLAW*</b> <b>HAUT DE CUISSE AUX HERBES</b> HARICOTS VERTS PERSILLADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE POMMES* SAUTÉES OU FRITES	FRIAND AU FROMAGE ÉMINCÉ DE PORC AUX POMMES CHOUX DE BRUXELLES*	SALADE D'ENDIVES* CŒUR DE MERLU SAUCE OSEILLE <b>COQUILLETES BIO</b>	TABOULÉ JAMBON FAÇON CHABLISIENNE ÉPINARDS* À LA CRÈME
		TOMME NOIRE	PETIT COTENTIN	PETIT LOUIS TARTINE	SAINT PAULIN ABRICOTS À LA GRENADINE	FROMAGE BLANC, SUCRE
		CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*		FRUIT FRAIS*
	DU 28 nov AU 02 déc	<b>CHOUX ROUGE*</b> <b>VINAIGRETTE</b> <b>SAUTÉ DE BŒUF AUX POIVRONS</b> CAROTTES* RONDELLES	POTAGE DE LÉGUMES* QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS RIZ	SALADE DE PERLES A LA TOMATE SAUMONETTE SAUCE ARMORICAINE GRATIN DE LÉGUMES	SALADE VERTE* CORDON BLEU DE VOLAILLE <b>CHOUX FLEUR*</b> BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE NAPPÉ AU CAMEL	SALAMI - CORNICHON BRANDADE PARMENTIÈRE PETIT SUISSÉ SUCRÉ FRUIT FRAIS*
		<b>CARRÉ FRAIS BIO</b>	MIMOLETTE	RONDELÉ		
		FLAN PÂTISSIER	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*		
DECEMBRE 2016	DU 05 AU 09	SALADE DE POMMES DE TERRE* NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS HARICOTS VERTS	BETTERAVES* RÂPÉES DOS DE COLIN SAUCE VIN BLANC COUDES RAYÉS	ROULADE DE VOLAILLE AIGUILLETES DE POULET À L'ANANAS GRATIN DE POTIRON	<b>SALADE COLESLAW*</b> BOULETTES D'AGNEAU RATATOUILLE	ŒUF DUR - MAYONNAISE ÉCHINE DE PORC 1/2 SEL <b>LENTILLES BIO</b>
		TARTARE	CAMEMBERT	EMMENTAL	FROMAGE BLANC	TOMME BLANCHE
		FRUIT FRAIS*	YAOURT AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS	<b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</b>	FRUIT FRAIS*
DU 12 AU 18	POTAGE DE LÉGUMES* FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PETITS POIS	SALADE VERTE* MIMOSA CHOUCROUTE* GARNI	TERRINE DE LOTTE SAUCE ANETH SAUTÉ DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR POMMES RÔSTI AUX OIGNONS	MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST FILET DE SAUMON SAUCE BAILLY RIZ AUX CHAMPIGNONS NOIRS	<b>CAROTTES* À L'ORANGE</b> LASAGNES À LA BOLOGNAISE	
	SAINT NECTAIRE	PETIT SUISSÉ	TENDRE BLEU	CHAOURCE	CHANTENEIGE	
	FRUIT FRAIS*	FRUIT FRAIS*	ILE FLOTTANTE	DESSERT DE NOËL	COMPOTE DE FRUITS BIO	
JANVIER	DU 02 AU 06		PÂTE DE CAMPAGNE, CORNICHON FILET DE POULET À LA PROVENÇALE RIZ	SALADE COLESLAW* (MARTIN - CHARBUY) OMELETTE RATATOUILLE	POTAGE DE LÉGUMES* MOULES MARINIÈRES POMMES* SAUTÉS OU FRITES	ENDIVES* AUX CROUTONS SAUTÉ DE PORC AU CURRY JARDINIÈRE DE LÉGUMES
		BONNE ANNÉE 2017 !	YAOURT AROMATISÉ	SAINT NECTAIRE	CARRÉ PRÉSIDENT	CAMEMBERT
			FRUIT FRAIS*	CRÊPE AU CHOCOLAT	<b>FRUIT FRAIS* BIO</b>	GALETTE DES ROIS