



MENU - Ecole Rebais



SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Pâté en croûte*	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Grignotines de porc barbecue*	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Poisson pané	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Jardinière de légumes	Fromage frais nature	Duo fleurettes	Purée
Fruit de saison	Saint-Nectaire		Vache qui rit	Cantal
	Gélifié au chocolat		Muffin au chocolat	Fruit de saison
	S/P: Paupiette de dinde aux champignons S/V: Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Marmite de poisson		S/V: Croustillant au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Rebais



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:










- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc












MENU - Ecole Rebais



SEMAINE 43- DU 23 AU 27 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette 	Saucisson sec*	Pâté de tête*	Carottes râpées 	Feuilleté hot dog*
Nuggets de poulet	Filet de colin au citron 	Crêpinette de porc au jus*	Bolognaise végétarienne 	Escalope de dinde pané
Riz	Frites	Chou-fleur persillés 	Spaghetti	Haricots verts
Croc 'Lait	Boursin	Kiri	Petit suisse nature 	Tomme blanche
Fruit de saison 	Mousse au chocolat		Eclair au chocolat	Fruit de saison 
S/V: Nuggets de poisson	S/P: Maïs au thon S/V: Maïs au thon	S/P: Pâté de volaille / Sauté de poulet façon thaï S/V: Salade Louisiane / Omelette		S/P: Feuilleté au fromage S/V: Feuilleté au fromage / Poisson en sauce

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Louisiane: Haricots rouge, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Rebais



SEMAINE 44 - DU 30 AU 03 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Pizza au fromage		Tarte aux trois fromages	Salade verte
Cuisse de poulet rôti	Œuf dur		Boulettes de bœuf aux épices	Filet de colin gratiné au fromage
Penne	Epinards à la crème		Courgettes à la tomate	Semoule
Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Chanteneige	Petit Louis
Crème dessert vanille			Fruit de saison	Riz au lait
S/V: Poisson pané			S/V: Boulettes de sarrasin	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc