

Menus 2021

École CCAM RABASTENS



Du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre

LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre	 Salade d'edamame, semoule et carottes, sauce abricot sec		Salade verte et croutons	Saucisson sec et cornichon
Plat protidique	Steak de bœuf char sauce aux cornichons 	Colin d'Alaska sauce basilic		Roti de dinde sauce romarin	Paella de la mer
Sa garniture	Cordiale de légumes	Pâtes serpentini		Courgettes à l'ail	(Riz)
Produits laitiers	Fromage	Yaourt sucré		Yaourt aux fruits	Yaaourt nature
Desserts	Fruit frais	Fruit frais		Semoule au lait	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2021

École CCAM RABASTENS



Du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	C'EST LA FÊTE Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Haricots verts aux herbes vinaigrette		Carottes râpées Vinaigrette huile olive colza citron Crumble salé	Potage
Plat protidique	Rôti de dinde sauce aigre douce	Escalope de porc sauce Dijonnaise		Hot dog saucisse de volaille	Filet de poisson sauce aux fruits de mer
Sa garniture	Endives bechamel	Farfalle		Chips	Haricots plats
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Fromage		Spéculoos	Fromage
Desserts	Fruit frais	Pomme à boire à la cannelle		Mix Lait Vanille	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef





Menus 2021

École CCAM RABASTENS



Du **lundi 22 novembre** au **vendredi 26 novembre**

	Menu Bio				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Champignons au persil	Salade de tortis tricolores		Potage	Taboulé
Plat protidique	Cuisse de poulet basquaise	Filet de Hoki sauce potiron crémée		Pot au feu 	Dés de saumon sauce à l'oseille
Sa garniture	Riz	Jardinière de légumes		(Legumes du pot)	Haricots verts à l'ail
Produits laitiers	Fromage frais aux fruits	Fromage		Yaourt nature	Fromage
Desserts	Fruit frais	Mousse citron		Fruit frais	Fruit frais  Purée de pomm parfumé à la fleu d'oranger



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2021

École CCAM RABASTENS



Du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Coleslaw	Haricots blancs au cerfeuil		Potage	Pâté breton
Plat protidique	Sauté de porc sauce charcutière	Goulash de bœuf 		Œufs durs sauce mornay	Filet de limande sauce crustacé
Sa garniture	Pommes de terre persillées	Carottes au jus		Pomme de terre bechamel	Gratin de chou fleur
Produits laitiers	Fromage blanc sucré	Fromage		Fromage	Faisselle sucré
Desserts	Liégeois vanille	Fruit frais		 Cake au chocolat cource et noisette 	Poire au sirop



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef