



L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Endives tomates maïs <small>* moutarde</small>	Velouté de courges au fromage <small>* lait</small>	Carottes râpées <small>* moutarde</small>	Rosette
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Veau local bio/haricots verts	Porc au caramel/brocoli	Poêlée de PDT aux légumes	Filet de poisson /gratin de chou-fleur <small>* poisson</small>
DESSERT	Yaourt <small>* lait</small>	fruit de saison	Fromage blanc <small>* lait</small>	fruit de saison



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





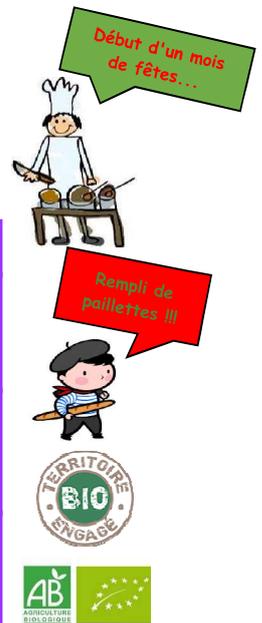
L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 2 AU 8 DECEMBRE 2024

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Céleri cru <small>* moutarde</small>	Salade composée <small>* moutarde</small>	Betteraves rouges <small>* moutarde</small>	Velouté de courges
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Poulet/lentilles carottes	Ebly aux poivrons chorizo <small>* gluten</small>	Filet de colin/boulgour <small>* lait</small>	Pâtes au cheddar <small>* lait, gluten</small>
DESSERT	Crème fermière vanille <small>* lait</small>	Crumble fruits rouges <small>* œuf</small>	Fromage et fruit de saison <small>* lait</small>	Yaourt local <small>* lait</small>



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 9 AU 13 DECEMBRE 2024

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade indienne <i>* moutarde</i>	Velouté de courge au fromage <i>* lait</i>	Salade composée <i>* moutarde</i>	Macédoine de légumes <i>* moutarde</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Rougail saucisses/riz	Aiguillettes de poulet/ratatouille	Filet de poisson/pâtes <i>* poisson, gluten</i>	Omelette/gratin de poireaux <i>* oeuf, lait</i>
DESSERT	Moelleux au chocolat <i>* œuf, lait</i>	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS



MENU DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024



Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Pâtes au pesto <i>* moutarde</i>	Œuf dur mayonnaise <i>* moutarde, œuf</i>	Velouté de courges au fromage <i>* lait</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pizza à la bolognaise / salade <i>* moutarde</i>	Saucisse / choux de bruxelles	Aiguillettes de poulet/riz <i>* gluten</i>	Pâtes à la cantonnaise <i>* lait, œuf, gluten</i>
DESSERT	Yaourt <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>	Crème fermière vanille <i>* lait</i>	Fruit de saison



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks



La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 6 AU 10 JANVIER 2024

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Carottes râpées <i>* moutarde</i>	Velouté de courges au fromage <i>* lait</i>	Chou blanc et thon <i>* moutarde</i>	Mousse de foie <i>* œuf</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Boulettes d'agneau/frites	Pâtes au maroille <i>* moutarde, gluten</i>	Risotto aux légumes <i>* gluten</i>	Filet de colin/haricots verts <i>* poisson</i>
DESSERT	Yaourt <i>* lait</i>	Fruit de saison	Crème fermière chocolat <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio



MANGEONS LOCAL