

# Restaurant Scolaire de Saint Aubin sur Mer / Ecoles Jean-Baptiste Couture - Du 12/12/2022 au 16/12/2022

	3 adulte	2 primaire	1 maternelle
Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade , lardons - Sauce façon carbonnara /Omelette nature - Sauce façon carbonnara Penne</p> <p><b>Suisse sucré</b> 🍷</p> <p><b>Orange Bio</b> 🌿</p>	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade , lardons - Sauce façon carbonnara /Omelette nature - Sauce façon carbonnara Penne</p> <p><b>Suisse sucré</b> 🍷</p> <p><b>Orange Bio</b> 🌿</p>	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade , lardons - Sauce façon carbonnara /Omelette nature - Sauce façon carbonnara Penne</p> <p><b>Suisse sucré</b> 🍷</p> <p><b>Orange Bio</b> 🌿</p>
Mardi	<p>Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette au fromage blanc Rôti de dinde - Sauce aigre douce /Pané fromager Petits pois au jus Carré Ligueuil Flan nappé caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette au fromage blanc Rôti de dinde - Sauce aigre douce /Pané fromager Petits pois au jus Carré Ligueuil Flan nappé caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette au fromage blanc Rôti de dinde - Sauce aigre douce /Pané fromager Petits pois au jus Carré Ligueuil Flan nappé caramel</p>
Mercredi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette façon cocktail Nuggets de poulet pané /Boulettes de soja Haricots beurre persillés Yaourt aromatisé</p> <p><b>Banane Bio</b> 🌿</p>	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette façon cocktail Nuggets de poulet pané /Boulettes de soja Haricots beurre persillés Yaourt aromatisé</p> <p><b>Banane Bio</b> 🌿</p>	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette façon cocktail Nuggets de poulet pané /Boulettes de soja Haricots beurre persillés Yaourt aromatisé</p> <p><b>Banane Bio</b> 🌿</p>
Jeudi	<p>Rillettes de poisson blanc et saumon du chef - Sauce aurore Emincé de filet de poulet - Sauce aux marrons /Falafels - Sauce aux marrons Pommes de terre noisette P'tit Louis Bûche de Noël 🍷</p>	<p>Rillettes de poisson blanc et saumon du chef - Sauce aurore Emincé de filet de poulet - Sauce aux marrons /Falafels - Sauce aux marrons Pommes de terre noisette P'tit Louis Bûche de Noël 🍷</p>	<p>Rillettes de poisson blanc et saumon du chef - Sauce aurore Emincé de filet de poulet - Sauce aux marrons /Falafels - Sauce aux marrons Pommes de terre noisette P'tit Louis Bûche de Noël 🍷</p>
Vendredi	<p>Velouté de potiron 🍷 Boulettes de <b>boeuf Bio</b> 🌿🇫🇷 - Sauce tomate /Quenelle nature - Sauce tomate <b>Semoule Bio</b> 🌿 Coulommiers Pomme</p>	<p>Velouté de potiron 🍷 Boulettes de <b>boeuf Bio</b> 🌿🇫🇷 - Sauce tomate /Quenelle nature - Sauce tomate <b>Semoule Bio</b> 🌿 Coulommiers Pomme</p>	<p>Velouté de potiron 🍷 Boulettes de <b>boeuf Bio</b> 🌿🇫🇷 - Sauce tomate /Quenelle nature - Sauce tomate <b>Semoule Bio</b> 🌿 Coulommiers Pomme</p>

Goûter



<b>Lundi</b>	Fromage fondu Compote pomme Pain du client
<b>Mardi</b>	Fromage blanc 🍷 Fruit de saison Gâteau au yaourt du chef 🍷
<b>Mercredi</b>	Confiture goûter Fruit de saison Pain du client
<b>Jeudi</b>	Yaourt sucré Chocolat barre Pain du client
<b>Vendredi</b>	Compote pomme Lait nature Gâteau au yaourt du chef 🍷



Plats	Ingrédients	Allergènes
, lardons	Lardons fumés	
Banane Bio	Banane	
Boulettes de boeuf Bio	Boulette de boeuf	Soja
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Bûche de Noël	Beurre doux, Chocolat blanc, Chocolat noir, Crème fraîche, Eau, Génoise feuille, Préparation mousse, Sucre semoule	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Carré Ligueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Chocolat barre	Chocolat noir	Lait, Soja
Compote pomme	Compote	
Confiture goûter	Confiture	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Céleri râpé	Céleri	Céleri, Sulfites
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Falafels	Falafels	Gluten
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fromage fondu	Fromage portion	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau au yaourt du chef	Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Yaourt nature	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots beurre persillés	Eau, Haricot beurre, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Lait nature	Lait de vache	Lait
Nuggets de poulet pané	Nuggets	Gluten
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Orange Bio	Orange	
P'tit Louis	Fromage portion	
Pain du client	Pain	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Penne	Huile, Penne, Sel fin	
Perles de pâtes	Perles, Sel fin	Gluten
Petits pois au jus	Eau, Huile, Oignon, Persil, Petit pois, Poivre blanc, Sel fin	
Pomme	Pomme	
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rillettes de poisson blanc et saumon du chef	Ciboulette, Colin d'Alaska, Concentré de fruit, Échalote, Fromage frais, Poivre gris, Saumon, Sel fin	Lait, Poissons, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Salade de pommes de terre arlequin	Maïs, Poivron rouge, Pomme de terre, Tomate	
Sauce aigre douce	Ail, Ananas, Cassonade, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sauce Soja, Sel fin, Sucre cristal, Tomate, Vinaigre de vin	Gluten, Soja, Sulfites
Sauce aurore	Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Tomate	Gluten, Lait, Poissons
Sauce aux marrons	Arôme, Crème fraîche, Eau, Échalote, Farine de blé, Huile, Marron et châtaigne	Gluten, Lait
Sauce façon carbonnara	Allumette de dinde, Crème fraîche, Lait de vache, Sauce béchamel	
Sauce façon remoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Velouté de potiron	Ail, Courge potiron, Eau, Lait de vache, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait
Vinaigrette au fromage blanc	Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette façon cocktail	Eau, Huile, Ketchup, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait