



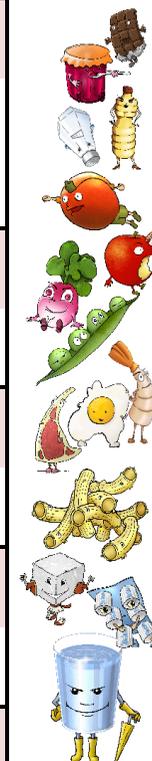
Groupe Scolaire Gasnier Guy Sainte Bathilde

La Chronique Culinaire

Flan de potimarron à la vanille

La chouette annonce le froid

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade Verte aux croûtons	Salade Piémontaise	Riz à la Niçoise	Mousse de foie & cornichon
	Macédoine en Salade	Céleri rémoulade	Salade de Chou blanc aux raisins	Carotte râpées aux agrumes
	Oeuf dur mayonnaise	Haricots verts vinaigrette	Chou fleur Sce cocktail	Pomme de terre au thon
Plats au choix	Raviolis en Gratin	Roti de Porc au Miel	Emincé de bœuf aux oignons	Filet Pané Sce Tartare
	Sauté d'agneau au Curry	Filet de colin sce Basilic	Omelette au Fromage	Côte de Porc Charcutière
Accompagnements au choix	Ecrasé de pomme de Terre	Poêlée de légumes de saison	P. de terre Frites	Chou fleur en Gratin
	Haricots vert persillés	Riz pilaf	Carottes au Thym	Tortis au Beurre
Produit laitier ou fromage au choix <i>2 choix de laitages sont proposés</i>	Vache qui Rit	Tomme Blanche	Brie	Carré de l'Est
	Petit suisse nature	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature
Desserts au choix	Crème à la Vanille	Fruit de saison	Liégeois à la Vanille	Fruit de saison
	Yaourt au Fruit	Mousse au Chocolat	Pêches au Sirop	Flan Pâtissier
	Fruit de saison	Beignet aux Pommes	Fruit de saison	Entremet Praliné



Les menus conseillés par le diététicien sont spécifiés en rose & conforme à la réglementation nutrition en vigueur

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



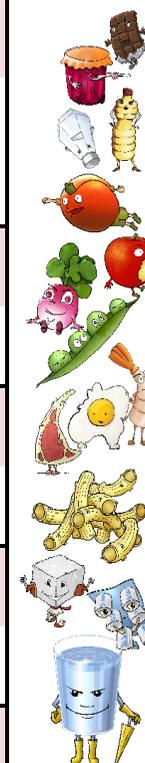
Groupe Scolaire Gasnier Guy Sainte Bathilde

La Chronique Culinaire

Flan de potimarron à la vanille

A la mi-Novembre passée, il peut venteler et neiger à souhait

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Déjeuner			Animation NEW-YORK	
Entrées au choix	Choux panachés Œuf dur mayonnaise Haricots rouges & Maïs	Salade de pâtes Salade Verte Céleri rémoulade	Salade Coleslaw Salade Caesar 	Ferrine de Poisson Pomelos Cœur de Palmier en Salade
Plats au choix	Cordon Bleu Rôti de dinde sauce au jus	Filet de Hokis Sce à la Crème Boulettes de Bœuf à la Tomate	Chicken au miel & paprika Filet de poisson Yankees	Sauté de Veau Marengo Nuggets de Volaille
Accompagnements au choix	Coquillettes Haricots au Beurre	Légumes Couscous Semoule	Macaronis au cheese Poêlée de maïs chaud	Poêlée de Légumes Riz Pilaf
Produit laitier ou fromages au choix 2 choix de fromages sont proposés	Carré de L'Est Fromage blanc nature	Edam Petit Suisse nature	 Brie Yaourt nature	Fromage blanc nature Saint Paulin
Desserts au choix	Liégeois à la Vanille Pêches au Sirop Fruit de saison	Beignet aux Pommes Yaourt aux Fruits Fruit de saison	Brownies Glace vanille Fruit de saison	Fruit de saison Paris-Brest Poire au Chocolat



Les menus conseillés par le diététicien sont spécifiés en rose & conforme à la réglementation nutrition en vigueur

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



Groupe Scolaire Gasnier Guy Sainte Bathilde

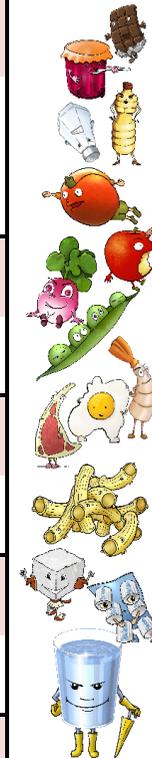
La Chronique Culinaire

Flan de potimarron à la vanille



2ème RDG
Semaine réduction des déchets

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Céleri rémoulade	Flan de potimarron à la vanille	Radis & beurre	Carottes râpées aux raisins
	Macédoine vinaigrette	Salade Niçoise	Salade Mexicaine	Salade de pâtes multicolores
	Salade de tortis vinaigrée	Maïs en Salade	Œuf dur mayonnaise	Velouté de légumes de saison
Plats au choix	Brochette de poisson panée sauce tartare	Sauté de Bœuf aux olives	Saucisses de Toulouse	Marée de jour
	Rôti de porc au jus	Filet de poisson du jour	Pavé de Saumon Rôti	Paupiette de veau sauce aux herbes
Accompagnements au choix	Riz Pilaf	Haricots Panachés	P. de terre Sautées	Semoule
	Fondue de Poireaux	Semoule	Courgettes aux Herbes	Printanière de légumes
Produit laitier ou fromages au choix 2 choix de fromages sont proposés	Camembert	Saint Nectaire	Mimolette	Yaourt nature
	Yaourt nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Tome Blanche
Desserts au choix	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Liégeois vanille	Pêche au Sirop
	Fruit de saison	Crème aux œufs	Fruit de saison	Fruit de saison
	Quatre Quart	Entremets chocolat	Flan pâtissier	Entremet Praliné
Déchets en Kg				



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



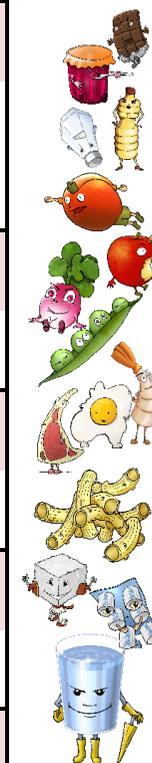
Groupe Scolaire Gasnier Guy Sainte Bathilde

La Chronique Culinaire

Rillettes de merlu aux baies roses

Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

SEMAINE 5 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	Jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Déjeuner				
Entrées au choix	<i>Betteraves rouges vinaigrette</i> <i>Salade de maïs & soja</i> <i>Carottes râpées sauce moutarde à l'ancienne</i>	<i>Champignons vinaigrette ciboulette</i> <i>Chou Rouge vinaigrette</i> <i>Salade Marco Polo (nouilles-surimi)</i>	<i>Pamplemousse au sucre</i> <i>Poireaux en vinaigrette</i> <i>Salade Piemontaise</i>	<i>Salade d'endives à l'emmental</i> <i>Salade coleslaw</i> <i>Velouté de légumes de saison</i>
Plats au choix	<i>Boulettes de Bœuf à la Tomate</i> <i>Filet de poisson du jour</i>	<i>Blanquette de veau</i> <i>Filet de poisson du jour</i>	<i>Tortis à la Carbonara</i> <i>Filet de poisson du jour</i>	<i>Filet de poisson du jour</i> <i>Poulet rôti aux herbes</i>
Accompagnements au choix	<i>P. de terre au Paprika</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Poêlée de légumes</i> <i>Riz</i>	<i>Tortis</i> <i>Carottes fraîches braisées</i>	<i>Poêlée de légumes frais</i> <i>Riz</i>
Produit laitier ou fromages au choix <i>2 choix de fromages sont proposés</i>	<i>Brie</i> <i>Petit Suisse nature</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Coulommiers</i>	<i>Fromages de Chèvre</i> <i>Yaourt nature</i>	<i>Tomme Blanche</i> <i>Yaourt nature</i>
Desserts au choix	<i>Fruit de saison</i> <i>Poire au Chocolat</i> <i>Entremet à la Pistache</i>	<i>Eclair au Chocolat</i> <i>Banane crème Anglaise</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Flan nappé caramel</i> <i>Tarte aux pommes</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Liégeois chocolat</i> <i>Salade de Fruits</i> <i>Fromage blanc au coulis de Fruits Rouges</i>



Les menus conseillés par le diététicien sont spécifiés en rose & conforme à la réglementation nutrition en vigueur

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



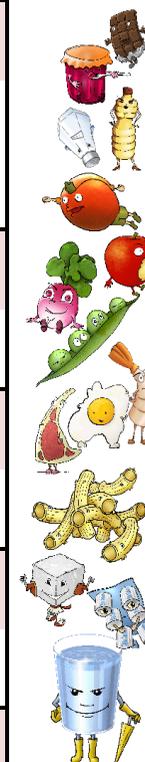
Groupe Scolaire Gasnier Guy Sainte Bathilde

La Chronique Culinaire

Rillettes de merlu aux baies roses

Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

SEMAINE 6 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Déjeuner				
Entrées au choix	<i>Chou-blanc vinaigrette</i>	<i>Rillettes de merlu aux baies roses</i>	<i>Salade d'endives au bleu</i>	<i>Pomelos</i>
	<i>Oufs dur mayonnaise</i>	<i>Carottes rapées au raisins</i>	<i>Salade de pois chiches</i>	<i>Céleri rémoulade</i>
	<i>Haricots verts vinaigrette</i>	<i>Salade de Pâtes</i>	<i>Salade Verte</i>	<i>Ferrine de Campagne & Cornichons</i>
Plats au choix	<i>Chipolatas Grillées</i>	<i>Goulasch de Bœuf</i>	<i>Boulettes d'agneau au jus</i>	<i>Filet de poisson du jour</i>
	<i>Filet de Colin Sce au Basilic</i>	<i>Pêche du jour</i>	<i>Filet de poisson du jour</i>	<i>Boudin aux pommes</i>
Accompagnements au choix	<i>Coquillettes</i>	<i>Duo de haricots verts & beurre</i>	<i>Semoule</i>	<i>Purée de carottes</i>
	<i>Petits Pois / Carottes</i>	<i>Bouलगour</i>	<i>Légumes couscous</i>	<i>Purée de p. de terre</i>
Produit laitier ou fromages au choix	<i>Camembert</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Brie</i>	<i>Mimolette</i>
	<i>Petit Suisse nature</i>	<i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt nature</i>	<i>Petit suisse nature</i>
Desserts au choix	<i>Crème dessert à la Vanille</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pommes/cassis</i>	<i>Mousse au chocolat</i>
	<i>Gaufre au Chocolat</i>	<i>Entremets Praliné</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fromage blanc au miel</i>
	<i>Compote pommes</i>	<i>Mousse aux fruits</i>	<i>Crème caramel</i>	<i>Liégeois vanille</i>



Les menus conseillés par le diététicien sont spécifiés en rose & conforme à la réglementation nutrition en vigueur

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



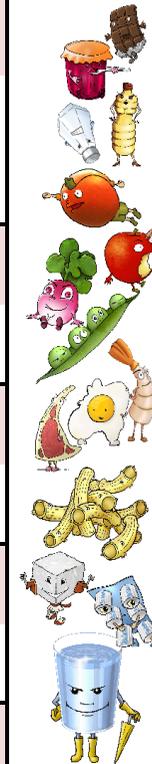
Groupe Scolaire Gasnier Guy Sainte Bathilde

La Chronique Culinaire

Rillettes de merlu aux baies roses

Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège

SEMAINE 7 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Déjeuner				
Entrées au choix	<i>Carottes râpées à l'orange</i>	<i>Salade de Riz</i>	<i>Salade verte fromagère</i>	<i>Poireaux vinaigrette</i>
	<i>Saucisson à l'ail & Cornichons</i>	<i>Salade Verte aux Lardons</i>	<i>Mousse de Foie / Cornichons</i>	<i>Taboulé</i>
	<i>Salade d'endives</i>	<i>Chou-blanc vinaigrette</i>	<i>Cœurs de palmiers en salade</i>	<i>Duo de crudités</i>
Plats au choix	<i>Filet de poisson Meunière</i>	<i>Sauté de Porc Sec forestière</i>	<i>Navarin d'agneau</i>	<i>Filet de Hoki Sec Verte</i>
	<i>Rôti de dinde Sec à la Moutarde</i>	<i>Cuennelles sauce Nantua</i>	<i>Saumonette aux câpres</i>	<i>Rôti de porc au jus</i>
Accompagnements au choix	<i>Poêlée de légumes de saison</i>	<i>Petits pois a la Francaise</i>	<i>Pomme de Terre Persillées</i>	<i>Pâtes</i>
	<i>Riz créole</i>	<i>Purée de P de Terre</i>	<i>Epinards à la crème</i>	<i>Duo de fleurettes (brocolis-choux fleur)</i>
Produit laitier ou fromages au choix	<i>Fromages de Chèvre</i>	<i>Yaourt nature</i>	<i>Carré de L'Est</i>	<i>Brie</i>
	<i>Petit Suisse Nature</i>	<i>Samos</i>	<i>Fromage blanc nature</i>	<i>Yaourt nature</i>
Desserts au choix	<i>Yaourt aux Fruits</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fromage blanc au coulis de Fruits rouges</i>
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Crème caramel</i>	<i>Pêches au sirop</i>	<i>Fruit de saison</i>
	<i>Beignet au Pomme</i>	<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Crème dessert au chocolat</i>



Les menus conseillés par le diététicien sont spécifiés en rose & conforme à la réglementation nutrition en vigueur

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements