

Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 4 au 10 Novembre 2019

Lundi 04

Mardi 05

Jeudi 07

Vendredi 08

MIDI

Betteraves vinaigrette	Batavia aux croutons	Carottes râpées	Salade de lentilles
Sauté de porc à la moutarde	Omelette au fromage	Steak haché grillé	Poisson meunière
Coquillettes au beurre	Riz pilaf bio	Gratin dauphinois maison	Haricots beurre à la tomate Blé pilaf
Yaourt nature	Edam à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt nature
Orange bio	Dessert lacté saveur vanille	Purée de pommes fraises sans sucre	Pomme bicolore



MULTI
RESTAURATION
MEDITERRANEE

Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 11 au 17 Novembre 2019

Lundi 11

Mardi 12

Jeudi 14

Vendredi 15

MIDI

Salade arlequin	Oeufs durs à la crème de curry	Salade d'endives	Friand au fromage
Cordon bleu de dinde	Pizza végétarienne	Pilon de poulet tex mex	Dos colin
Ecrasé de pommes terre au beurre	Salade verte (accompagnement)	Gratin de potiron maison	Epinards à la crème
petit suisse sucré	Emmental à la coupe	Fromage blanc	Camembert à la coupe
Poire	Salade de fruits automnale	Compote de pommes et speculoos	Clémentines



MULTI
RESTAURATION
MEDITERRANEE

Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 18 au 24 Novembre 2019

Lundi 18

Mardi 19

Jeudi 21

Vendredi 22

MIDI

Pâté de campagne et cornichon

Salade verte aux croutons

Potage de légumes

Carottes rapées à la ciboulette

Sauté de veau

Lasagnes végétariennes

Boulettes de boeuf en sauce
tomate

Calamars à la romaine

Riz pilaf aux herbes de provence

Coudes au beurre

Frites

Petit suisse aromatisé aux fruits

Gouda à la coupe

Cantal à la coupe

Edam à la coupe

Ananas frais

Eclair au chocolat

Pomme golden

Flan au caramel



MULTI
RESTAURATION
MEDITERRANEE

Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 25 au 1 Décembre 2019

Lundi 25

Mardi 26

Jeudi 28

Vendredi 29

MIDI

Chou chinois aux olives vertes

Carottes râpées à l'emmental

Batavia aux croutons

Salade composée

Omelette au jambon

Raviolis aux 4 fromages en sauce
tomate

Chili con carne

Dos de colin à la provençale

Brocolis persillés
Blé au beurre

Riz basmati

Carottes vichy fraîches

petit suisse sucré

Camembert à la coupe

Edam à la coupe

Fromage blanc

Mandarine

Cocktail de fruits

Compote de pommes bio

Eclair au chocolat



MULTI
RESTAURATION
MEDITERRANEE

Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 2 au 8 Décembre 2019

Lundi 02

Mardi 03

Jeudi 05

Vendredi 06

MIDI

Lentilles aux oignons

Concombres à la fête

Salade arlequin

Salade d'endives

Nuggets de volaille

Quiche au chèvre

Lasagnes de boeuf gratinées
maison

Poisson meunière

Haricots verts persillés

Ecrasé de patate douce

Emmental à la coupe

Fromage blanc

Brie à la coupe

Tome Noire à la coupe

Banane

Donut's au sucre

Compote de poires

Flan au caramel



MULTI
RESTAURATION
MEDITERRANEE

Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 9 au 15 Décembre 2019

Lundi 09

Mardi 10

Jeudi 12

Vendredi 13

MIDI

Batavia aux croutons

Velouté de courge à la crème

Carottes rapées à la ciboulette

Céleri rémoulade frais

Aiguillette de poulet à l'indienne

Cheeseburger

Boulette de soja

Tagliatelles au saumon

Semoule couscous au beurre

Frites allumettes

Poêlée de légumes

petit suisse sucré

Edam à la coupe

Emmental à la coupe

Bûche de chèvre à la coupe

Orange bio

Salade de fruits frais hivernale

Tarte aux pommes maison

Panna cotta coco



MULTI
RESTAURATION
MEDITERRANEE

Restaurant Ecole Saint Georges

Semaine du 16 au 22 Décembre 2019

Lundi 16

Mardi 17

Jeudi 19

Vendredi 20

MIDI

Crêpe au fromage

Salade arlequin

Salade de betteraves et de maïs en vinaigrette

Sauté de dinde chasseur

Tortellini ricotta épinards

Couscous

Repas de Noël

Butternut rôti

Camembert à la coupe

Coulommiers à la coupe

Yaourt nature

Pomme bicolore

Danette à la vanille

Poire



MULTI
RESTAURATION
MEDITERRANEE