














# Menus EGALIM NOVEMBRE DECEMBRE 2023

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

## Restaurant scolaire de Grosrouvre

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	<b>Repas végétarien</b>  CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE 	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE RIZ BIO MAÏS ET CIBOULETTE 
CARBONARA	STROGONOFF AUX CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
MACARONIS BIO 	RIZ BIO CREOLE 	CAROTTES BIO BRAISEES 	FONDUE DE POIREAUX BIO À LA CRÈME 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AROMATISE BIO 	FLAN COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


# Menus EGALIM NOVEMBRE DECEMBRE 2023

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


## Restaurant scolaire de Grosrouvre

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).




lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
ÉMINCÉ DE CHOUCINOIS AU FROMAGE BLANC	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE 	<b>Repas végétarien</b>  VELOUTÉ DE POTIRON BIO 	TABOULÉ D'HIVER
SAUTÉ DE POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE	ROTI DE PORC LABEL ROUGE AU JUS ROMARIN 	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	COLOMBO DE POISSON MSC 
POMMES RISSOLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BIO BRAISÉ 
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus EGALIM NOVEMBRE DECEMBRE 2023

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

## Restaurant scolaire de Grosrouvre

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 				
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre	
BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE 	SAUCISSON A L'AIL	CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE 	CHOU-FLEUR BIO VINAIGRETTE 	
PAELLA VEGETARIENNE	POT AU FEU	RÔTI DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS 	SAUMON BIO À LA CREME 	
RIZ BIO DE LA PAELLA 	LEGUMES DU POT	RATATOUILLE HIVERNALE DU CHEF	TAGLIATELLES BIO 	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus EGALIM NOVEMBRE DECEMBRE 2023

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


## Restaurant scolaire de Grosrouvre

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	POTAGE PARMENTIER	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	CREPE AU FROMAGE
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBON BLANC	GALETTE DE HARICOTS BLANCS DU CHEF (TUTO)	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME
SEMOULE BIO SAUCE TOMATE 	FRITES	EPINARDS A LA CREME	BROCOLIS AUX OIGNONS
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS VANILLE	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

### Repas végétarien

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




# Menus EGALIM NOVEMBRE DECEMBRE 2023

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


## Restaurant scolaire de Grosrouvre

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
VELOUTE DE POTIRON BIO 	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	<b>Repas végétarien</b>  CELERI BIO AU CURRY 	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE 
TARTIFLETTE	BOURGUIGNON	PATES BIO AUX BROCOLIS BIO ET GORGONZOLA 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
POMME DE TERRE HVE VAPEUR 	CAROTTES BIO AUX OIGNONS 	-	PUREE DE POIS CASSES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	CREME AUX OEUFs	CRUMBLE POIRES DU CHEF	BANANE BIO AU CAMEL 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus EGALIM NOVEMBRE DECEMBRE 2023


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

## Restaurant scolaire de Grosrouvre

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
POTAGE AUX LEGUMES BIO 	CÉLER BIOI RÉMOULADE 	<b>Repas végétarien</b>  GUACAMOLE DE CAROTTES BIO DU CHEF ET SON TOAST 	SALADE FROMAGERE
SAUCISSE FUMÉE	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE	FALAFEL DU CHEF SAUCE SAUCE TOMATE	LASAGNES SAUMON MSC ÉPINARDS 
LENTILLES BIO 	FRITES	BROCOLIS BIO À L'AIL 	TORTIS BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	POIRE AU SIROP	ROULÉ CONFITURE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.












# Menus EGALIM NOVEMBRE DECEMBRE 2023

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

## Restaurant scolaire de Grosrouvre

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas végétarien 		MENU DE NOEL	
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES BIO RAPEES 	CHIC UN OEUF	PIZZA FROMAGE
QUICHE AUX LEGUMES BIO 	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	BURGER EFFILOCHÉ DE POULET	FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH 
BOULGOUR BIO 	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 	POTATOES AU PAPRIKA	FONDUE DE POIREAU BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN CAMEL	BUCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.