



Municipalité de Pruniers en Sologne

Menus du restaurant scolaire



Menus d'automne

	Lundi 8-nov.	Mardi 9-nov.	Mercredi 10-nov.	Jeudi 11-nov.	Vendredi 12-nov.
Semaine 45					
Menus du 8 au 12 novembre 2021	Salade de céleri aux pommes	Salade piémontaise	Betteraves rouges bio	Férié	Rillettes de thon maison
	Carottes vinaigrette	Salade de perles au surimi	/		Oeuf mayonnaise
	Pané fromager	Gratin de poisson MSC	Pâtes à la bolognaise bio		Sauté de porc à la tomate
	Coquillettes bio	Haricots verts bio	Gouda bio		Carottes braisées locales
	Tomme blanche	Petit suisse	Compote de pommes bio		Camembert
	Yaourt vanille bio	Fruit de saison	/		Fruit de saison bio
	Fromage blanc sucré	/	/		/
	Lundi	Mardi - repas Arc-en-ciel	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48	15-nov.	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.
Menus du 15 au 19 novembre 2021	Salade de chou rouge aux lardons	Oeuf dur et sa mayonnaise de licorne	Carottes râpées locales au citron	Pizza provençale maison	Potage de légumes bio
	Salade de chou blanc au fromage bio	/	/	Friand au fromage	/
	Brandade de poisson	Bourguignon de boeuf	Rôti de porc au jus	Boulettes de soja sauce champignons	Pilon de poulet
	Salade verte	Pâtes bio sauce pesto	Lentilles bio	Gratin de brocolis bio béchamel	Epinards / Pommes de terre
	St Nectaire	Mimolette	Kiri	Chèvre	Verre de lait local
	Entremets au lait local	Fromage blanc local avec coulis fruits rouges et vermicelles multicolores	Compote	Pomme label éco responsable	Cake aux fruits maison
	Flan nappé caramel	Yaourt local	/	Fruit de saison	Roulé confiture maison

Produit biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

repas à thème

Elaboré sur place / maison

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.

Plan alimentaire n°3 et 4
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Pruniers en Sologne

Menus du restaurant scolaire



Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	22-nov.	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.
Menus du 22 au 26 novembre 2021	Carottes locales râpées à l'orange	Salade de mini-penne à la niçoise	Pâté de campagne et condiment	Pomelos au sucre	Potage Dubarry
	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre	/	Salade composée	/
	Sauté de porc au lait de coco	Emincé de volaille et son jus	Rôti de boeuf	Quenelle nature sauce aurore	Filet de poisson (frais) sauce ciboulette
	Riz créole bio	Blettes en gratin	Gratin de pommes de terre	Semoule bio / Haricots verts bio	Pommes noisette
	Saint Paulin	Brie	Fromage bio	Chanteneige	Yaourt nature bio
	Fromage blanc aux fruits	Banane bio	Poire locale	Tarte normande faite sur place	Fruit de saison
	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	/	Marbré	/
Semaine 48	29-nov.	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.
Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021	Salade coleslaw	Salade de haricots verts aux échalotes	Salade verte au fromage et croûtons	Velouté de butternut	Taboulé
	Salade d'endives et emmental	Macédoine mayonnaise	/	/	Salade de riz bio
	Cordon bleu végétarien sauce ketchup	Paupiette de veau forestière	Emincé de porc aux olives	Parmentier de joue de boeuf	Dos de colin dieppoise
	Riz créole bio	Petits pois et carottes	Penne aux légumes	Salade verte	Haricots beurre en persillade
	Coulommiers	Fromage blanc bio	Kiri	Camembert bio	Saint Nectaire
	Pomme au four label caramélisée	Flan pâtissier maison	Gâteau au yaourt maison (oeuf bio)	Mousse au chocolat	Orange
	Compote pomme-pêche	Semoule au lait de région	/	Verrine crème pâtissière et fruits	Fruit de saison

Produit biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

repas à thème

Elaboré sur place / maison

Plan alimentaire n°5 et 6

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.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Pruniers en Sologne

Menus du restaurant scolaire



Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49	6-déc.	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.
Menus du 6 au 10 décembre 2021	Emincé de chou blanc aux raisins Radis et beurre Nuggets sauce ketchup Frites Vache qui rit Yaourt bio Liégeois chocolat	Oeuf dur bio mimosa Maquereau à la moutarde Lasagnes aux lentilles végétariennes Salade verte Verre de lait local Fruit de saison /	Salade de chou-fleur bio sauce aurore / Côte de porc sauce moutarde Semoule Emmental Panna cotta au coulis de framboises /	Potage de légumes / Blanquette de poisson label Riz bio aux petits légumes Brie Pomme label éco responsable Fruit de saison	Salade d'endives aux noix Carottes bio râpées vinaigrette Mini-saucisse de toulouse au thym Flageolets Petit suisse sucré Pêche au sirop Compote de pommes de région
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 50	13-déc.	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.
Menus du 13 au 17 décembre 2021	Duo de chou rouge et blanc Salade d'agrumes Jambon braisé sauce tomate Petits pois bio Tartare ail et fines herbes Semoule aux raisins Clafoutis aux pommes locales	Potage de légumes bio / Omelette au fromage (oeuf bio) Poêlée de légumes aux pommes de terre bio Yaourt nature bio Fruit de saison bio /	Salade de navets blancs à la feta / Filet de poisson sauce citron Boullgour bio Tomme Tarte aux pommes maison Tarte chocolat faite sur place	Carottes râpées à la mimolette Salade composée Sauté de boeuf aux olives Coquillettes bio Edam Gélifié vanille Dessert lacté	repas de Noël /
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Produit biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

repas à thème

Elaboré sur place / maison

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.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

