

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

### La Chronique Culinaire

En Novembre,

**Tarte amandine à l'orange**  
**et thé Earl Grey**



Le dicton de la semaine : *La chouette annonce le froid*

	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Fêtons les	<i>Charles</i>	<i>Sylvie</i>	<i>Bertille</i>	<i>Carine</i>	<i>Geoffroy</i>
	SALADE VERTE ET MAÏS	POTAGE MAISON	ŒUF AU PAPRIKA	HARICOTS VERTS EN SALADE	<b>SALADE COLESLOW (LÉGUMES BIO)</b>
	NUGGETS DE VOLAILLE	RAVIOLIS AU FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE PORC AU CUMIN	POISSON DU JOUR
	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	<b>CAROTTES ET SEMOULE BIO</b>	RIZ PILAF	PURÉE DE LEGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT SUCRE	<b>FRUIT SAISON BIO</b>	FRUITS CONFITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>CRÈME VANILLE AU LAIT BIO</b>



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE


### La Chronique Culinaire

En Novembre,

**Tarte amandine à l'orange  
 et thé Earl Grey**



Le dicton de la semaine : *A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait*

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
Fêtons les	<b>Armistice 1918</b>	<i>Christian</i>	<i>Brice</i>	<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>
		FRIAND AU FROMAGE	<b>BETTERAVE BIO MIMOSA</b>	<b>SALADE BATAVIA BIO AU CHÈVRE</b>	VELOUTÉ DE TOMATES
		ÉMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	<b>CUISSE DE POULET AUX HERBES LR</b>	POISSON DU JOUR
		CHOU FLEUR ET BOULGOUR	POTIRON GRATINÉ	HARICOTS PLATS	<b>RIZ PILAF BIO</b>
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	POIRE ROTIE	LAITAGE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

### La Chronique Culinaire

En Novembre,


**Tarte amandine à l'orange  
 et thé Earl Grey**



Les Rencontres Durables

### Agissons, Réduisons le gaspillage alimentaire !

Semaine européenne de réduction des déchets (<https://serd.ademe.fr/actualite/en-2019-rendez-vous-du-16-au-24-novembre>)

	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Fêtons les	<i>Aude</i>	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>	<i>Prés. Marie</i>	<i>Cécile</i>
	<b>CAROTTES BIO AU CITRON</b>	SALADE D'ENDIVES GOUDA ET CROUTON	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AU SURIMI</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b>	DUO DE CELERI VINAIGRETTE
	LASAGNES DE LÉGUMES	NAVARIN D'AGNEAU	ESCALOPE DE DINDE A LA CRÈME	RÔTI DE PORC	BRANDADE DE POISSON
	SALADE VERTE	<b>SEMOULE BIO AUX RAISINS</b>	HARICOTS VERTS ET BLÉ PILAF	CAROTTES ET LENTILLES	SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CRÈME DESSERT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	<b>TARTE AMANDINE A L'ORANGE ET THÉ EARL GREY</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

### La Chronique Culinaire

En Novembre,

**Tarte amandine à l'orange**  
**et thé Earl Grey**



*Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste*

	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Catherine</i>	<i>Delphine</i>	<i>Séverin</i>	<i>Jacq. De la M.</i>	<i>Saturnin</i>
	<b>SALADE BIO POMELOS ET SURIMI</b>	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CHARCUTERIE	<b>BETTERAVE BIO MIMOSA</b>	VELOUTÉ DE VERMICELLES
	HACHÉ DE VEAU SAUCE ÉCHALOTE	PALERON DE BŒUF A LA TOMATE	PAELLA DE LA MER	<b>CUISSE DE POULET LR</b>	PIZZA AU FROMAGE
	FRITES	LÉGUMES POT AU FEU	<b>AUX RIZ BIO</b>	POELÉE DE LEGUMES	SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE
	<b>YAOURT BIO</b>	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	PÂTISSERIE MAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

### La Chronique Culinaire

En Novembre,

**Tarte amandine à l'orange  
et thé Earl Grey**



Le dicton de la semaine : *Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien*

### Animation Alsace

	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Fêtons les	<i>Viviane</i>	<i>Avent</i>	<i>Barbara</i>	<i>Gérald</i>	<i>Nicolas</i>
	SALADE DE CHOU CHINOIS	POTAGE POT AU FEU	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	SALADE ALSACIENNE	BOULGOUR BIO SALADE
	POELÉE DE PATES	JOUE DE BŒUF	CHIPOLATAS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	FLAMENCKEUCHE À LA DINDE MARINÉE	POISSON PANÉ
	VEGETARIENNE	POIREAUX ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS)	CAROTTES BIO (FRAIS) AU JUS	SALADE BIO	PETIT POIS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	TATIN CARAMBERT	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	CRUMBLE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	PAIN REMPLACÉ PAR : BRETZEL MAISON	YAOURT AUX FRUITS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

La Chronique Culinaire

En Décembre,

Tatin Carambert



Le dicton de la semaine : *Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison*

	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Fêtons les	<i>Pierre</i>	<i>Romarc</i>	<i>Daniel</i>	<i>Jean</i>	<i>Lucie</i>
	<b>LENTILLES BIO A L'ÉCHALOTE</b>	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX, POMMES FRUIT ET FROMAGE	MACÉDOINE MAYONNAISE	<b>CAROTTES RAPÉES BIO</b>	ROSETTE ET CORNICHONS
	TORTILLA FROMAGE	RÔTI DE BŒUF	ÉMINCE DE PORC CAMEL	<b>ESCALOPE DE POULET LR AUX CHAMPIGNONS</b>	POISSON DU JOUR A L'OSEILLE
	<b>SALADE VERTE BIO</b>	POMMES ROSTIES	PURÉE DE PATATES DOUCES	EPINARDS ET POMME VAPEUR	ROMANESKO ET RIZ THAI
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE
	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	<b>ANANAS BIO</b>	CLAFOUTIS (MAISON)	<b>FRUITS BIO</b>



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BRÈDE

La Chronique Culinaire

En Décembre,

Tatin Carambert



Le dicton de la semaine : Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège

### Repas de Noël

	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Fêtons les	Alice	Gaël	Gatien	Urbain	Zéphyrin
	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE	<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b>	ŒUF MIMOSA	SALADE COLESLAW	
	NUGGET'S DE POISSON	HACHÉ DE BŒUF	BLANQUETTE DE VEAU (FRAIS ORIGINE FRANCE)	FALAFEL	
	POELÉE DE LEGUMES	<b>TORTIS BIO (PÂTES)</b>	<b>LÉGUMES VAPEUR BIO</b>	<b>SEMOULE BIO LÉGUMES DE COUSCOUS</b>	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	COMPOTE DE FRUITS	

