

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Restaurant scolaire Mauléon

	Repas végétarien 			
lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES BIO DU PÊCHEUR 	CHAMPIGNONS SAUCE AUX HERBES	
OEUF DUR MAYONNAISE	ENDIVES AU BLEU ET LA POIRE LOCALE 	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR BIO 	MACÉDOINE MAYONNAISE	
BOLOGNAISES	CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES FAÇON STROGONOFF	ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE FAÇON FLORENTINE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 	
MACARONIS BIO 	RIZ CREOLE 	EPINARD NATURE	DUO DE PANAIS ET CAROTTES	
HARICOTS VERTS BIO À L'ÉTUVE 	BUTTERNUT RÔTIE	POTATOES MAISON	BOULGOUR	
BRIE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	SAINT PAULIN	
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE MANGUE	TARTE À LA CAROTTE ET RAISIN	FRUIT DE SAISON	
ECLAIR	POMME LOCALE CUITE AU MIEL 	FRUIT DE SAISON 	LIÉGEOIS VANILLE	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Restaurant scolaire Mauléon

Férié	Repas végétarien 		
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES LOCALES 	VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ D'HIVER (semoule bio) 
	SALADE DE RIZ AU MAÏS 	CHOU FLEUR BIO RÔTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES 	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	FILET DE JULIENNE MSC SAUCE PARISIENNE 
	POMMES RISSOLÉES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISÉ
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		RIZ CUISINE TOMATE 
	SAINT NECTAIRE	MIMOLETTE	GOUDA
	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
	GAUFRE AU SUCRE	LE CAKE AUX POIRES LOCALES 	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	BANANE CARAMEL	CRÈME DESSERT VANILLE 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Restaurant scolaire Mauléon

	Repas végétarien 	Bretagne	
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
ROSETTE ET CORNICHON	CHOU BLANC AUX NOIX ET EMMENTAL	SALADE AU THON ET ARTICHAUTS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON	BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC	RILLETTE DE POISSON	HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES 
RÔTI DE PORC LOCALE AU THYM 	TAJINE VG AU POIS CHICHE	FRICASSÉE DE VOLAILLE LOCALE AU CIDRE 	CARBONARA AU SAUMON
POÊLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF	SEMOULE BIO 	PURÉE DE CHOU FLEUR BIO 	COQUILLETES BIO 
BOULGOUR	LÉGUMES TAJINE	POMMES SAUTÉES BEURRE SALÉ	PANAIS CARAMÉLISÉS
EMMENTAL	TOMME NOIRE	CURÉ NANTAIS	CANTAL AOP 
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ANANAS FRAIS	CRÊPE SUCRÉE	FRUIT DE SAISON
GÂTEAU BASQUE	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	CRÈME CARAMEL BEURRE SALE	POIRE AU CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Restaurant scolaire Mauléon

	Repas végétarien 		
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	POTAGE PARMENTIER	DÉS DE BUTTERNUT RÔTI, LARDONS ET SES GRAINES CROQUANTES	SALADE DE RIZ MAÏS 
PAMPLEMOUSSE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	AVOCAT AU THON
HAUT CUISSE DE POULET FORESTIER	TACOS DE MAÏS À LA PATATE DOUCE	JAMBON LAQUÉ AU MIEL	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 
RIZ SAUCE TOMATE 	SALADE VERTE	PURÉE	BROCOLIS AUX OIGNONS
POTIMARRON RÔTI		FLAN DE LÉGUMES	SEMOULE BIO 
EDAM	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	CAMEMBERT
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS	TOURTEAU FROMAGER	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE FRUITS DU CHEF	POMME AU FOUR	TARTE AU CITRON

API RESTAURATION S.A. - à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Restaurant scolaire Mauléon

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	Repas végétarien 	SALADE DE POMME DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE
CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE 	RILLETTE DE SARDINES ET TOAST	OEUF DUR, BETTERAVES, MAYONNAISE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME
TARTIFLETTE	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON 	BOLOGNAISE VÉGÉTALE (POIS BIO) 	POISSON À LA BORDELAISE
POMME DE TERRE VAPEUR / SALADE	CAROTTES AUX OIGNONS	PENNE BIO 	PURÉE DE POTIRON
SALADE VERTE	RIZ CREOLE 	-	COEURS DE BLÉ BIO 
ST PAULIN	MIMOLETTE	COMTE	CHÈVRE
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ANANAS RÔTI CARMEL	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE KIWI	BANANE BIO AU CARMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Restaurant scolaire Mauléon

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	CAROTTES RÂPÉES FAÇON MALTAISE	POTAGE AUX LÉGUMES	COLESLAW
BETTERAVES AU MAÏS	SALADE DE PERLES AU SURIMI	GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST	POIREAUX MIMOSA
SAUCISSE DE FRANCFORT	CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	PIZZA VG AUX TROIS FROMAGES	FILET DE SAUMON DU KETA AU BEURRE ROUGE
FLAGEOLETS	POTATOES MAISON	SALADE VERTE	TORSADES BIO 
RATATOUILLE DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	CHOU FLEUR BIO RÔTI 		BUTTERNUT ROTI
BRIE	GOUDA	TOMME NOIRE	CHÈVRE
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	ROULÉ CONFITURE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COCKTAIL DE FRUITS	MOELLEUX CHOCOLAT	FRUITS CUITS AUX ÉPICES	COMPOTE DE POIRE

Repas végétarien 



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Restaurant scolaire Mauléon

	Repas végétarien 	MENU DE NOEL	Menu Anti gaspi
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	COLESLAW D'HIVER	PANNA COTTA AU SAUMON	
CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE	ENDIVES AUX NOIX	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	
JAMBON GRILLÉ	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE DINDE LOCALE AUX CHÂTAIGNES 	
PENNE BIO 	RIZ 	POMMES NOISETTES	
GRATIN DE BROCOLIS	PANAIS SAUTÉS	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX 	
BÛCHE MI-CHÈVRE	ST PAULIN	FROMAGE	
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	PERLES AU LAIT DE COCO	BUCHE DE NOEL	
BANANE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CLÉMENTINE	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 