



RESTAURANT SCOLAIRE DE

Saint Hippolyte



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






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



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien

Armistice

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
fêtons les Carine	fêtons les Geoffroy	fêtons les Théodore	fêtons les Léon	fêtons les Armistice 1918
Salade verte aux croûtons	Potage de légumes	Pizza du chef	Carottes râpées bio 	<h1>Férialé</h1>
Boulettes de boeuf	Sauce aux 3 fromages	Chipolatas	Escalope au curry du chef	
Frites	Pennes bio 	Mogettes	Potiron à la crème	
Tomme blanche		Pointe de brie	Emmental	
Pomme HVE 	Yaourt aux fruits	Entremet vanille	Cake marbré au chocolat du chef	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE

Saint Hippolyte







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



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

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
fêtons les Sidoine	fêtons les Albert	fêtons les Marguerite	fêtons les Elisabeth	fêtons les Aude
Mortadelle	Potage de poireaux	Potage de légumes de saison		Salade de coquillettes bio aux olives 
Aiguillettes de volaille à la crème de ciboulette	Tarte feuilletée aux courges bio rôties, miel & chèvre 	Émincé de porc sauce forestière	Boeuf bourguignon	Filet de colin MSC sauce aneth 
Tortis bio 	Épinards à la crème	Pommes rissolées	Tagliatelles	Riz basmati
Edam		Petit suisse	Cantal AOP 	Assortiment de fromages
Kiwi	Yaourt régional	Pomme au four	Clafoutis du chef	Banane bio 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE

Saint Hippolyte



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







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

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



REPAS DES PETITS SUPPORTERS

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
fêtons les Prés. de Marie	fêtons les Cécile	fêtons les Clément	fêtons les Flora	fêtons les Catherine
Potage de légumes	Duo de chou vinaigrette	Salade de betteraves	Bread roll croque monsieur façon pain perdu	Potage de légumes
Jambalaya aux légumes (haricots rouges et légumes)	Rôti de veau VBF sauce crème	Pilon de poulet sauce ketchup	Steak haché de boeuf sauce barbecue	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc 
Riz pilaf de Camargue IGP 	Brocolis aux oignons	Haricots verts	Frites	Petits pois et carottes
Saint Paulin		Fromage blanc	Vache qui rit	Assortiment de fromages
Poire bio 	Semoule au lait	Compote du chef	Brownie du chef	Fruit de saison HVE 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE

Saint Hippolyte








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



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

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
fêtons les Jacq. de la M.	fêtons les Saturnin	fêtons les André	fêtons les Florence	fêtons les Viviane
Soupe perles de japon	Carottes rapées vinaigrette	Salade de choux	Mousse de foie & cornichons	Potage aux légumes
Sauté de porc sauce aux herbes	Bolognaise de lentilles bio 	Boulettes épicées	Sauté de boeuf à l'orientale	Brandade de poisson
Butternut à la crème	Penne bio 	Semoule	Carottes bio braisées 	Purée de pommes de terre
Edam	Carré frais	Coulommiers	Crème anglaise	Assortiment de fromages
Fruit de saison HVE 	Île flottante du chef	Salade de fruits cuits	Cookie aux pépites de chocolat	Fruit de saison bio 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE

Saint Hippolyte



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











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

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
fêtons les Gérald	fêtons les Nicolas	fêtons les Ambroise	fêtons les Imm. Conception	fêtons les Pierre Fourier
Potage de légumes verts	Carottes fromagères	Salade de surimi	Taboulé de choux-fleurs	Potage de légumes
Croque monsieur au chèvre et emmental du chef	Goulash de boeuf	Pizza du chef	Nuggets de volaille	Filet de lieu MSC sauce estragon 
Salade verte bio 	Pommes de terre à l'ail	Salade verte	Petits pois bio 	Semoule bio 
	Vache qui rit	Edam	Tomme noire IGP 	Assortiment de fromages
Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé local 	Mousse au chocolat	Tarte du chef	Fruit de saison bio 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE

Saint Hippolyte



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








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

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



Repas de Noël

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
fêtons les Jeanne F.C.	fêtons les Lucie	fêtons les Odile	fêtons les Ninon	fêtons les Alice
Soupe perles de japon	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage		Bouillon vermicelles
Omelette aux fromages	Couscous au poulet	Beignet de poisson	Menu	Poisson meunière MSC sauce tartare 
Coquillettes bio 	Aux légumes d'hiver & semoule bio 	Brocolis	de	Coeur de blé bio 
Brie	Edam	Petit suisse	Noël	Assortiment de fromages
Fruit de saison HVE 	Yaourt aux fruits	Salade de fruits au sirop		Compote de poires

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.