Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Mercredi 6 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Betteraves rouges , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Velouté aux choux-fleurs	Saucisson à l'ail
Sauce Carbonara	Champignons et haricots rouges façon stroganoff	Sauté de porc à la moutarde	Escalope de volaille façon florentine	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Macaronis Haricots verts a l'étuvés	Riz créole Butternut rôtie	Semoule BIO Petits pois et carottes	Épinards Potatoes	Panais rôtis Boulgour
Brie	Tomme noire	Buchette de Chèvre	Mimolette	Saint Paulin
Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef	Fraisy-Suppli'	Tarte normande aux pommes	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Chou rouge aux pommes	Petits pois à la feta AOP	Velouté de potiron au curry	Taboulé d'Hiver
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Rôti de dinde , Jus lié viande	Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de colin MSC , Sauce au citron
Haricots beurre persillés , Boulgour Frites fraîches Haricots beurre persillés	Salsifis gratinés Torsades BIO	Salade verte , Vinaigrette	Brocolis Riz pilaf
Saint Nectaire AOP	Camembert	Saint Paulin	Gouda
Ile flottante du chef	Fruit de saison	Le Cake perdu aux poires	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Wrap au thon et crudités	Chou blanc râpé aux noix et emmental	Betteraves BIO au vinaigre de framboise	Carottes râpées , Vinaigrette	Velouté aux champignons
Pot au feu	Tajine végétarien aux pois chiches	Rougail de poulet	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Carbonara de saumon
Légumes pot au feu Pommes de terre persillées	Semoule BIO aux petits légumes	Choux-fleurs en gratin Riz basmati façon pilaf	Rata de légumes Hivernale du chef Boulgour	Coquillettes Panais BIO
Emmental	Tomme noire	Buchette de Chèvre	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Mélange de fruits cuit aux épices	Fromage blanc à la cassonade	Spritz du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Macédoine de légumes à la vinaigrette	Salade verte à l'emmental	Chou blanc râpé , Vinaigrette Salade de riz aux artichauts	Betteraves à l'échalote , Vinaigrette	Velouté aux champignons
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce forestière	Tacos de mais à la patate douce	Émincé de bœuf à la provençale	Jambons laqués au miel	Gratin de colin MSC à la normande
Riz créole , Sauce tomate Potimarron rôti	Salade verte	Haricots verts BIO Coquillettes BIO	Frites Navets braisés	Brocolis aux oignons Semoule
Édam	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Semoule au lait du chef	Tarte au sucre	Fruit de saison	Crème dessert chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Mercredi 4 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Carottes râpées , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	Coleslaw purple	Œuf dur, betteraves BIO, mayonnaise	Champignons à la crème
Tartiflette (reblochon AOP)	Bœuf façon bourguignon	Quiche au poulet	Bolognaise de pois BIO	Calamars à la romaine
Pommes de terre vapeur Fondue de poireaux	Carottes aux oignons Riz créole	Salade verte Gratin de brocolis à la béchamel	Penne	Purée de potiron Coeur de blé
Saint Paulin	Mimolette	Tomme blanche	Comté AOP	Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Ananas rôti	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Salade de chicons emmental et noix , Vinaigrette	Rosette lyonnaise et cornichons	Potage aux légumes BIO	Poireaux mimosa
Saucisses de Strasbourg	Fish and chip's de colin MSC du chef	Hachis Parmentier du chef	Pizza aux trois fromages	Saumon MSC au beurre rouge
Flageolets à l'ail Rata de légumes Hivernale du chef	Frites fraîches Choux-fleurs rôti au four	Salade verte	Chiffonnade de batavia BIO	Torsades Butternut rôtie
Brie	Gouda	Édam	Tomme noire	Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Poires au sirop	Fruit de saison	Fromage blanc BIO aux spéculoos	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Champignons à la grecque	Coleslaw d'Hiver	Potage aux endives	Mousse de foie	Entrée (repas de vacance) (sans référence)
Jambon braisé	Chili sin carne pois BIO	Sauté de bœuf à la moutarde	Pain de viande en croute	Plat principal (repas de vacances) (sans référence)
Pennes BIO Gratin de brocolis à la béchamel	Riz pilaf Panais rôtis	Polenta Céleri braisé	Pomme de terre grenaille aux oignons rouges Poêlée de carottes BIO et butternut	
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Gouda	Assortiments de fromages	Camembert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Fruit de saison	**Pomme rôtie aux spéculoos**	**Fruit de saison**	**Buche de Noël au chocolat au lait et cookies**	**Dessert (repas de vacances) (sans référence)**

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**