



n>wrest
restauration



Semaine du 4 au 8 novembre 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de concombre sauce yaourt /Salade verte	Taboulé/Salade verte	Salade de chou rouge/Salade verte	Carottes rapées/Salade verte
Viande/Poisson/Œufs		Cordon bleu	Poulet rôti	 Lasagnes à la bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement	<i>Journée pédagogique</i>	Pates et julienne de légumes	Carottes mitonées		Courgettes sautées et pomme de terre
Laitage		Yaourt	Fromage fondu	Yaourt	Brie
Dessert		Fruits	Flan caramel/Fruits	 Salade de fruits Fruits	Gâteau au yaourt Fruits

Ces menus sont susceptibles d'être inversés d'un jour à l'autre selon les approvisionnements.



n>wrest
restauration



ÉCOLE ET COLLÈGE
SAINT CHARLES NOTRE DAME
BULLE MAISON



Semaine du 11 au 15 novembre 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Betteraves en salade/Salade verte	Salade composée/Salade verte	Céleri rémoulade/Salade verte	Salade verte
Viande/Poisson/Œufs		Steak haché de bœuf	Bœuf en sauce	Rôti de dinde	filet de colin pané
Accompagnement	<i>Férié</i>	Riz pilaf	Gratin de courge et pomme de terre	Coquillettes et brunoise de légumes	petits pois carotte
Laitage		Fromage	Laitage	Yaourt nature	Fromage
Dessert		Salade de fruits frais/Fruits	Ananas en tranches/Fruits	Tarte chocolat Fruits	Compote de fruits/Fruits



Ces menus sont susceptibles d'être inversés d'un jour à l'autre selon les approvisionnements.



n>wrest
restauration



Semaine du 18 au 22 novembre 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots verts /Salade verte	Radis / Salade verte	Salade verte	Carottes rapées/Salade verte	Salade verte vinaigrette
Viande/Poisson/Œufs	Couscous	Sauté de dinde a la creme	Hamburger	Boulette de veau	Nuggets de poisson
Accompagnement		Epinards et pomme de terre	Frites	Riz pilaf	Blé et haricots verts
Laitage	Laitage	Yaourt nature	Yaourt	Yaourt	Gouda
Dessert	Poire	Compote /Fruits	Pomelos	Beignet chocolat Fruits 	Salade de fruits frais/Fruits

Ces menus sont susceptibles d'être inversés d'un jour à l'autre selon les approvisionnements.



n>wrest
restauration



Semaine du 25 au 29 novembre 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc vinaigrette Salade verte	Salade composée Salade verte	Salade d'endives (noix en option)	Potage Salade verte	Carottes rapées citronnées Salade verte
Viande/Poisson/Œufs	Sauté de bœuf	Escalope de porc	Jambon braisé	roti de dinde	beignet de poisson
Accompagnement	Pâtes	Riz pilaf et champignons	Pomme au four	blé et haricot vert	pomme vapeur
Laitage	Yaourt	Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
Dessert	Fruits	Salade de fruits /Fruits	Compote de fruits/Fruits	Roulé à la confiture /Fruits	Raisin

Fait
maison

Ces menus sont susceptibles d'être inversés d'un jour à l'autre selon les approvisionnements.



newrest
restauration



Semaine du 2 au 6 décembre 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de betteraves Salade verte	Salade verte vinaigrette	Salade de tomates Salade verte	Potage Salade verte	Salade de carottes râpées Salade verte
Viande/Poisson/Œufs	Paupiette de dinde	Cuisse de poulet	Saucisse	Sauté de bœuf aux poivrons	Colombo de poisson
Accompagnement	Petit pois et carottes	Frites	Lentilles	Coquillettes	Riz pilaf
Laitage	Brie	Laitage	Yaourt	Yaourt	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits Fruits	Clémentine	Crumble pomme /Fruits	Compote de fruits /Fruits

Fait
maison

Ces menus sont susceptibles d'être inversés d'un jour à l'autre selon les approvisionnements.



n>wrest
restauration



Semaine du 9 au 13 décembre 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw Salade verte	Salade verte aux croûtons	Bâtonnets de carotte à croquer sauce ciboulette	Potage Salade verte	Salade d'endives à l'emmental Salade verte
Viande/Poisson/Œufs	Spaghettis bolognaise	Effiloché de dinde sauce barbecue	Quenelles de brochet	Bœuf en sauce	Filet de Merlu sauce beurre blanc
Accompagnement		Haricots verts persillés et pommes de terre	Riz pilaf	Carottes braisées	Purée de pommes de terre
Laitage	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits Fruits	Compote de fruits Fruits	Quatre quart Fruits	Fruits

Fait
maison

Ces menus sont susceptibles d'être inversés d'un jour à l'autre selon les approvisionnements.



n>wrest
restauration



Semaine du 16 au 20 décembre 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de coquillettes au thon Salade verte	Salade verte mimosette	Salade de chou fleur Salade verte		Potage Salade verte
Viande/Poisson/Œufs	Omelette au fromage	Nuggets de volaille	Sauté de veau aux olives		Filet de poisson sauce citron
Accompagnement	Carottes braisées	Pâtes tortis	Riz	Menu de Noël	Haricots beurre et pommes de terre
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage		Laitage
Dessert	Eclair au chocolat Fruits	Fruits	Ananas à croquer		Mandarine

Ces menus sont susceptibles d'être inversés d'un jour à l'autre selon les approvisionnements.