

# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre

Mardi 5 Novembre

Jeudi 7 Novembre

Vendredi 8 Novembre

Betteraves rouges , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette	Velouté aux choux-fleurs , <b>Choux-fleurs BIO</b>	Saucisson à l'ail
Cordon bleu de dinde	Champignons et haricots rouges façon stroganoff	Escalope de volaille façon florentine	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron
Macaronis	Riz créole Butternut rôtie	Épinards Potatoes au paprika	Panais rôtis Boulgour
Mimolette	Tomme noire	Mimolette	Saint Paulin
Cookie	Panna cotta au coulis de mangue et au <b>lait BIO</b>	Tarte normande aux pommes	Fruit de saison

# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre

Jeudi 14 Novembre

Vendredi 15 Novembre

Chou rouge aux pommes	Velouté de potiron au curry	Taboulé d'Hiver
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce au citron
Haricots beurre persillés , Boulgour Frites fraîches Haricots beurre persillés	Salade verte , Vinaigrette	Brocolis Riz pilaf
<b>Saint Nectaire AOP</b>	Saint Paulin	Gouda
Ile flottante du chef	Le Cake perdu aux poires	Fruit de saison

# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre

Mardi 19 Novembre

Jeudi 21 Novembre

Vendredi 22 Novembre

Wrap au thon et crudités	Chou blanc râpé aux noix et emmental	Carottes râpées , Vinaigrette	Velouté aux champignons
Pot au feu	Tajine végétarien aux pois chiches	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Carbonara de saumon
Légumes pot au feu Pommes de terre persillées	<b>Semoule BIO</b> aux petits légumes	Rata de légumes Hivernale du chef Boulgour	Coquillettes <b>Panais BIO</b>
Emmental	Tomme noire	Brie	<b>Cantal AOP</b>
Fruit de saison	Mélange de fruits cuit aux épices	Spritz du chef	Fruit de saison

# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre

Mardi 26 Novembre

Jeudi 28 Novembre

Vendredi 29 Novembre

Macédoine de légumes à la vinaigrette	Potage aux poireaux et pommes de terre	Betteraves à l'échalote , Vinaigrette à l'echalotes	Salade de riz et maïs
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce forestière	Tacos de maïs à la patate douce	Jambons laqués au miel	Gratin de <b>colin MSC</b> à la normande
Riz créole , Sauce tomate Potimarron rôti	Salade verte	Frites Navets braisés	Brocolis aux oignons Semoule
Édam	Tomme blanche	Emmental	Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Semoule au lait du chef	Fruit de saison	Crème dessert chocolat

# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

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

# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre

Mardi 10 Décembre

Jeudi 12 Décembre

Vendredi 13 Décembre

Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Salade de chicons emmental et noix , Vinaigrette	Potage aux légumes BIO	Poireaux mimosa
Saucisses de Strasbourg	Fish and chip's de colin MSC 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	Chiffonnade de batavia BIO	Torsades Butternut rôtie
Brie	Gouda	Tomme noire	Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Poires au sirop	Fromage blanc BIO aux spéculoos	Salade de fruits du chef

# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16 Décembre

Mardi 17 Décembre

Jeudi 19 Décembre

Vendredi 20 Décembre

Champignons à la grecque	Coleslaw d'Hiver	Mousse de foie	Entrée (repas de vacances) (sans référence)
Jambon braisé	Chili sin carne pois BIO	Pain de viande en croute	Plat principal (repas de vacances) (sans référence)
Pennes BIO Gratin de brocolis à la béchamel	Riz pilaf Panais rôtis	Pomme de terre grenaille aux oignons rouges Poêlée de carottes BIO et butternut	
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Assortiments de fromages	Camembert
Fruit de saison	Pomme rôtie aux spéculoos	Buche de Noël au chocolat au lait et cookies	Dessert (repas de vacances) (sans référence)