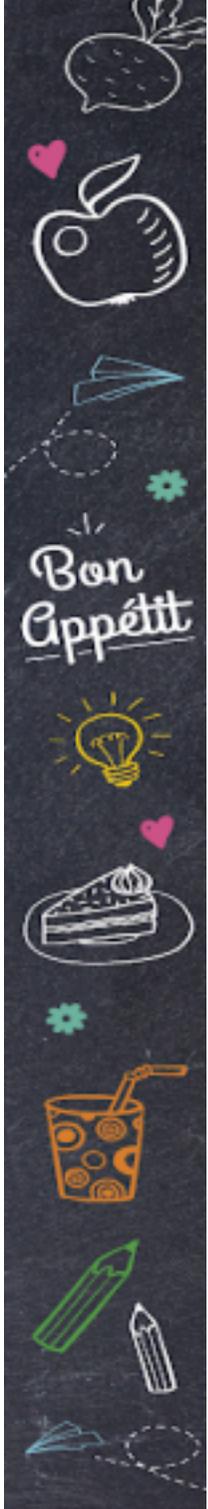


Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

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	Soupe de potiron	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise
Macaronis à la carbonara	Omelette à la ciboulette	Cordon bleu de dinde , Sauce napolitaine	Filet de lieu MSC au citron
Petits pois aux oignons	Riz créole Courgettes braisées	Ecrasé de pommes de terre Carottes Vichy	Coeur de blé Fondue de poireaux
Brie	Tomme noire	Mimolette	Petit moulé
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Banane au chocolat et à l'amande	Liégeois vanille

Légende : **Bio** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

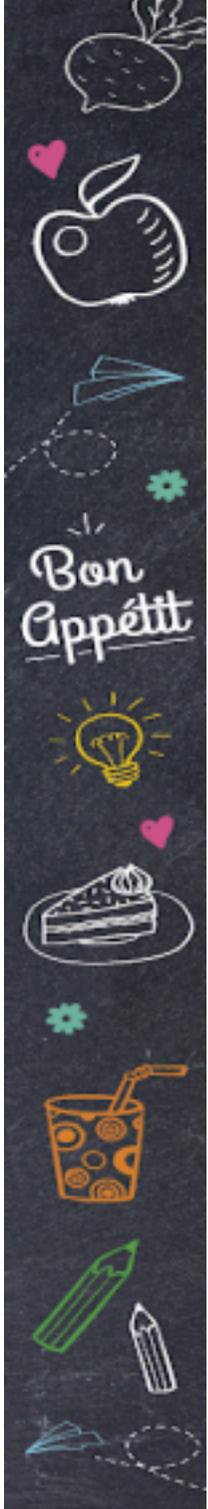


Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 11 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Férié	Endives aux noix , Vinaigrette	Velouté de butternut au curry	Taboulé
	Chipolatas	Parmentier de lentilles à la tomate	Colin pané , Sauce à l'échalote
	Frites Haricots plats	Salade verte , Vinaigrette	Brocolis Riz Bio pilaf
	Tartare ail et fines herbes	Saint Paulin	Coulommiers
	Yaourt aromatisé	Brownie	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Plat signature**

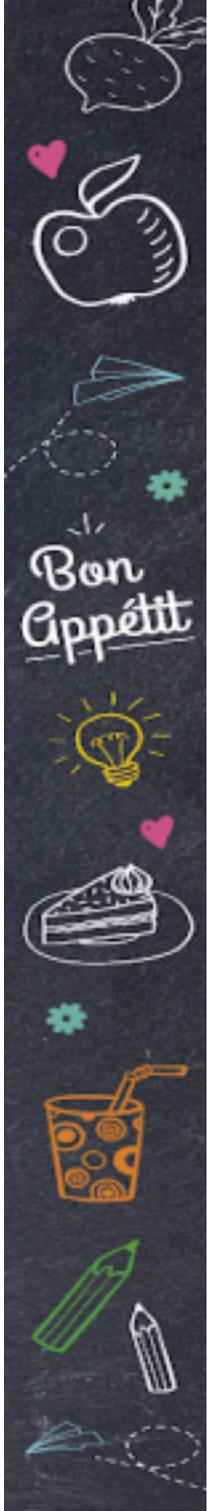


Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Chou blanc aux pommes , Vinaigrette	Rosette Lyonnaise et cornichons	Coleslaw Purple	Soupe de courgettes
Paella	Boulettes à l'agneau à l'Indienne	Rôti de porc à la moutarde	Carbonara de saumon
au Riz bio	Pommes de terre rissolées Carottes au cumin	Semoule aux petits légumes	Coquillettes Brunoise de légumes
Vache picon	Tomme blanche	Brie	Mimolette
Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Compote de fruits	Flan du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Plat signature**



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

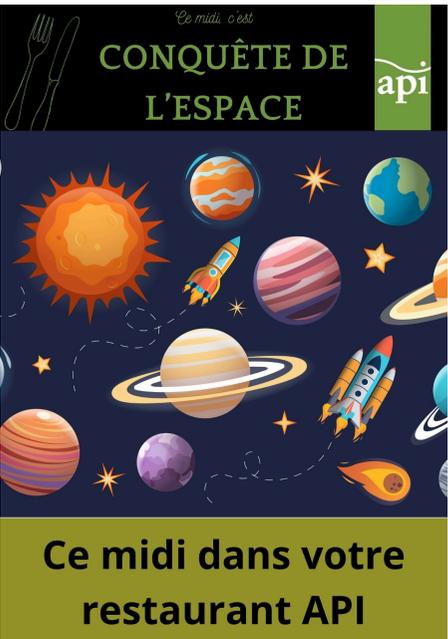
Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre

Mardi 26 Novembre

Jeudi 28 Novembre

Vendredi 29 Novembre

Saucisson à l'ail , Cornichons	Soupe à la tomate aux vermicelles		Salade de riz et maïs , Vinaigrette
Moussaka	Pavé fromager		Gratin de colin MSC à la normande
Riz	Pâtes aux petits légumes		Brocolis aux oignons Semoule
Cantal AOP	Tomme blanche		Gouda
Fruit de saison	Crème au pistache		Salade de fruits

Légende : Bio - Produits labellisés - Plat signature



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Betteraves rouges , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	Cœurs de palmier	Mousse de foie
Tartiflette (reblochon AOP)	Bœuf bourguignon	Rôti de dinde , Sauce aux herbes	Calamars à la romaine
Mélange de salades	Carottes au persil plat Pommes de terre rissolées	Penne Choux fleurs	Purée de patates douces Poêlée de légumes d'Hiver
Vache picon	Mimolette	Maroilles AOP	Brie
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Clafoutis aux poires	Cocktail de fruits

Légende : **Bio** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Potage de légumes	Chou rémoulade	Flan au potiron	Mini-pizza
Crêpinette	Aiguillettes de poulet	Omelette fromagère	Waterzooï de colin MSC
Lentilles vertes Carottes vapeurs	Potatoes au paprika Salade verte	Brocolis à l'ail Semoule	Torsades Choux de Bruxelles à la crème
Petit moulé	Gouda	Tomme noire	Camembert
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes	Salade de fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16 Décembre Mardi 17 Décembre Jeudi 19 Décembre Vendredi 20 Décembre

Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	 <p><i>Ce midi, c'est</i> NOËL</p> <p>api</p> <p>Ce midi dans votre restaurant API</p>	Menu du chef
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Sauté de dinde façon blanquette		
Semoule Butternut rôtie	Riz		
Vache picon	Camembert		
Fruit de saison	Suisse aromatisé		

Légende : **Bio** - **Plat signature**

