

Restaurant Scolaire de LIGUGE

Produits de saison\*

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTE DE CHOU FLEUR BIO	SAUCISSON À L'AIL
CARBONARA	CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES FAÇON STROGONOFF	SAUTÉ DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE A LA CREME
MACARONIS BIO	RIZ CREOLE IGP	PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES	EPINARDS NATURES BIO	DUO DE PANAIS ET CAROTTES LOCALES
BRIE BIO	TOMME NOIRE	CHÈVRE LOCAL	MIMOLETTE	YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE MANGUE	FRUIT DE SAISON	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON

**Ancrage territoriale : Fruits et légumes : Boissonot (Poitiers) - Pommes de terre et carottes : Rathier (Montmorillon) - Fromage de chèvre: Le Petit Signe ou L'Âne vert (St Sauveur ou Sossay)- Laitages: Ferme du Pré Joly AB (St Gervais les Trois Clochers), Ferme de Blas'lait BBC (St Martin la Pallu), Volaille : Gastronomes - (Nueil les Aubiers) - Boeuf et porc : Producteurs réunis (Dissay) / Bondy Viandes (Châtellerauld) / Oeuf Bio: EARL OBP (Chauvigny) -- Pain : BOULANGERIE locale**



API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ - RCS Lille Métropole - 477181010. Direction régionale - Rue des 100 septiers 86580 Biard

Restaurant Scolaire de LIGUGE

Produits de saison\*

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE		TABOULÉ D'HIVER (semoule bio)
	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	RÔTI DE DINDE LOCALE AU JUS	REPAS ANGLAIS	FILET DE JULIENNE MSC SAUCE AU CITRON
	FRITES	TORSADES BIO		BROCOLIS BRAISÉS
	SAINT NECTAIRE	CAMEMBERT BIO		GOUDA
	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

**Ancrage territoriale : Fruits et légumes : Boissonot (Poitiers) - Pommes de terre et carottes : Rathier (Montmorillon) - Fromage de chèvre: Le Petit Signe ou L'Âne vert (St Sauveur ou Sossay)- Laitages: Ferme du Pré Joly AB (St Gervais les Trois Clochers), Ferme de Blas'lait BBC (St Martin la Pallu), Volaille : Gastronomes - (Nueil les Aubiers) - Boeuf et porc : Producteurs réunis (Dissay) / Bondy Viandes (Châtellerauld) / Oeuf Bio: EARL OBP (Chauvigny) -- Pain : BOULANGERIE locale**



API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Rue des 100 septiers 86580 Biard

Restaurant Scolaire de LIGUGE

Produits de saison\*

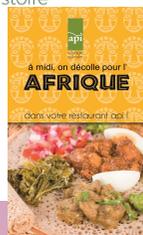
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CHOU BLANC AUX NOIX ET EMMENTAL	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FRAMBOISE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	ROSETTE ET CORNICHONS
CARBONARA AU SAUMON	TAJINE VG AUX POIS CHICHES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	RÔTI DE PORC LOCAL AU THYM	POT AU FEU LOCAL
COQUILLETES BIO	SEMOULE BIO	RIZ BASMATI FAÇON PILAF	POÊLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF	LEGUMES DU POT
CANTAL AOP	TOMME NOIRE	YAOURT BIO	BRIE	EMMENTAL BIO
FRUIT DE SAISON	MÉLANGE DE FRUITS CUITS AUX ÉPICES	FRUIT DE SAISON	SPRITZ DU CHEF	FRUIT DE SAISON

**Ancrage territoriale : Fruits et légumes : Boissonot (Poitiers) - Pommes de terre et carottes : Rathier (Montmorillon) - Fromage de chèvre: Le Petit Signe ou L'Âne vert (St Sauveur ou Sossay)- Laitages: Ferme du Pré Joly AB (St Gervais les Trois Clochers), Ferme de Blas'lait BBC (St Martin la Pallu), Volaille : Gastronomes - (Nueil les Aubiers) - Boeuf et porc : Producteurs réunis (Dissay) / Bondy Viandes (Châtellerauld) / Oeuf Bio: EARL OBP (Chauvigny) -- Pain : BOULANGERIE locale**



API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : Rue des 100 septiers 86580 Biard

Produits de saison\*



lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SALADE COEURS DE PALMIERS	POTAGE PARMENTIER (pdt locales)	SALADE VERTE CROUTONS	DÉS DE BUTTERNUT RÔTI, LARDONS	SALADE DE RIZ MAÏS
POULET YASSA	TACOS DE MAÏS À LA PATATE DOUCE	EMINCÉ DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE	JAMBON LAQUÉ AU MIEL	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
RIZ IGP SAUCE TOMATE	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES	CHOU AUX OIGNONS
EDAM	CHEVRE LOCAL	YAOURT BIO	EMMENTAL	MORBIER
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	TARTE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT

**Ancrage territoriale : Fruits et légumes : Boissonot (Poitiers) - Pommes de terre et carottes : Rathier (Montmorillon) - Fromage de chèvre: Le Petit Signe ou L'Âne vert (St Sauveur ou Sossay)- Laitages: Ferme du Pré Joly AB (St Gervais les Trois Clochers), Ferme de Blas'lait BBC (St Martin la Pallu), Volaille : Gastronomes - (Nueil les Aubiers) - Boeuf et porc : Producteurs réunis (Dissay) / Bondy Viandes (Châtellerauld) / Oeuf Bio: EARL OBP (Chauvigny) -- Pain : BOULANGERIE locale**





Produits de saison\*

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	BOUILLON VERMICELLE	RILLETES DE SARDINES	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE POMME DE TERRE LOCALE CORNICHONS VINAIGRETTE 
TARTIFLETTE	CALAMAR A LA ROMAINE	QUICHE AU POULET LOCAL 	BOLOGNAISE VÉGÉTALE (POIS BIO) 	BOEUF BOURGUIGNON LOCAL 
SALADE VERTE BIO 	PURÉE DE POTIRON	SALADE VERTE BIO 	PENNE BIO 	CAROTTES LOCALES 
ST PAULIN	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	COMTE AOP 	CAMEMBERT BIO 
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CITRON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON

**Ancrage territoriale : Fruits et légumes : Boissonot (Poitiers) - Pommes de terre et carottes : Rathier (Montmorillon) - Fromage de chèvre: Le Petit Signe ou L'Âne vert (St Sauveur ou Sossay)- Laitages: Ferme du Pré Joly AB (St Gervais les Trois Clochers), Ferme de Blas'lait BBC (St Martin la Pallu), Volaille : Gastronomes - (Nueil les Aubiers) - Boeuf et porc : Producteurs réunis (Dissay) / Bondy Viandes (Châtellerauld) / Oeuf Bio: EARL OBP (Chauvigny) -- Pain : BOULANGERIE locale**



Produits de saison\*

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	CAROTTES LOCALES RÂPÉES FAÇON MALTAISE	ROSETTE ET CORNICHONS	POTAGE AUX LÉGUMES	OEUF MIMOSA
SAUCISSE DE FRANCFORT	CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	HACHIS PARMENTIER DU CHEF (pdt locales)	PIZZA VG AUX TROIS FROMAGES	FILET DE POISSON MSCAU BEURRE ROUGE
PETITS POIS BIO	FRITES	SALADE D'ENDIVES	SALADE VERTE BIO	TORSADES BIO
BRIE BIO	GOUDA	EDAM	TOMME NOIRE	YAOURT BIO
ROULÉ CONFITURE	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF

**Ancrage territoriale : Fruits et légumes : Boissonot (Poitiers) - Pommes de terre et carottes : Rathier (Montmorillon) - Fromage de chèvre: Le Petit Signe ou L'Âne vert (St Sauveur ou Sossay)- Laitages: Ferme du Pré Joly AB (St Gervais les Trois Clochers), Ferme de Blas'lait BBC (St Martin la Pallu), Volaille : Gastronomo - (Nueil les Aubiers) - Boeuf et porc : Producteurs réunis (Dissay) / Bondy Viandes (Châtellerauld) / Oeuf Bio: EARL OBP (Chauvigny) -- Pain : BOULANGERIE locale**



lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	COLESLAW D'HIVER	POTAGE DE LÉGUMES	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	SALADE DE RIZ ,MAÏS ET CIBOULETTE
FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL SAUCE MOUTARDE 	EMINCE DE VOLAILLE AUX CHATAIGNES	JAMBON GRILLE
PENNES BIO 	RIZ IGP 	PUREE DE CELERI	POEELE HIVERNALE & POMMES NOISETTES	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY 
CHEVRE LOCAL 	ST PAULIN	GOUDA	FROMAGE	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	PERLES AU LAIT DE COCO	FRUIT DE SAISON	BUCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON

**Ancrage territoriale : Fruits et légumes : Boissonot (Poitiers) - Pommes de terre et carottes : Rathier (Montmorillon) - Fromage de chèvre: Le Petit Signe ou L'Âne vert (St Sauveur ou Sossay)- Laitages: Ferme du Pré Joly AB (St Gervais les Trois Clochers), Ferme de Blas'lait BBC (St Martin la Pallu), Volaille : Gastronomo - (Nueil les Aubiers) - Boeuf et porc : Producteurs réunis (Dissay) / Bondy Viandes (Châtellerauld) / Oeuf Bio: EARL OBP (Chauvigny) -- Pain : BOULANGERIE locale**

