

Restauration scolaire - Menus de novembre 2021



LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Betteraves rouges	Potage à la tomate	Salade mêlée aux croûtons	Armistice 1918	Sardines et beurre
Gratin de pommes de terre aux deux fromages Salade	Rôti de dinde Riz Étuvée de carottes Sauce aux champignons	Bolognaise Pennes Emmental râpé		Sauté de porc (P) Pommes rôstis Brocolis Sauce dijonnaise
Biscuit	Fromage	Biscuit		Camembert
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé		Compote bio

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Carottes râpées	Salade Ésaü	Haricots verts en salade	Potage cultivateur bio	Céleri rémoulade
Raviolis Emmental râpé	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare	Escalope de poulet Riz Sauce estragon	Émincé de bœuf à l'aigre doux Coquillettes Sauce Emmental râpé	Omelette Purée au potiron Sauce au curry
Fruit de saison	Fromage frais	Fromage	Fromage	Biscuit
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Gâteau basque	Yop à la framboise



Produit "Saveurs en Or"



Produit bio

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Soupe à l'oignon et biscotte	Œuf mayonnaise	Salade de pommes de terre		Crêpe au fromage
Sauté de poulet Pommes de terre Petits pois Sauce aux herbes	Croque veggie à la tomate Macaronis Sauce tomate Emmental râpé	Rissolette de veau Semoule Piperade	Hamburger Frites Salade Ketchup	Dos de colin au citron Riz Fondue de poireaux
Fruit de saison	Biscuit	Edam	Fromage	Fromage
Nappé caramel	Fruit de saison	Compote	Yaourt nature sucré	Mousse au chocolat

LUNDI 29	MARDI 30
Taboulé	Carottes râpées
Tortillas Haricots verts	Donut's de poulet au fromage Blé bio Ratatouille
Mimolette	Compote
Fruit de saison	Yaourt brassé aux fruits

