

RESTAURATION SCOLAIRE MENU NOVEMBRE 2020



LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENREDI 06 Couleurs d'automne
Melon jaune Curry de légumes Épeautre Ananas au sirop	Saucisson beurre Steak haché Gratin de courgettes Yaourt	Taboulé Paupiette de veau Brocolis sauté Fromage - Fruit	Choux aux pommes Raviolis fromage Flan vanille	Carottes râpées Omelette Lentilles corail Mimolette Clémentine
LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENREDI 13
Haricots verts vinaigrette Poulet rôti P.de terre rissolées Fromage blanc	Céleri rémoulade Nuggets de saumon Ratatouille Éclair chocolat	FÉRIÉ	Tomates maïs Hachis Parmentier végétal Fromage/fruit	Potage de légumes Filet meunière Courgettes gratinées Glace
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENREDI 20
Pâté de campagne Boules de bœuf rôti Jardinière de légumes Crème chocolat	Friand fromage Escalope de dinde Choux fleur gratiné Fromage/fruit	Endives croûtons Chipolatas Petits pois Yaourt	Betteraves/cœurs de palmier Saucisse rougail - Riz Fromage	Salade Quinoa, avocats, Œufs Épinards sautés Yaourt - Fruit
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées Lasagnes Yaourt vanille	Salade verte aux noix Omelette de p. de terre Fromage – Compote	Tomates Mozza Cordon bleu Haricots verts Petits suisses	Chou rouge et pomme Bœuf bourguignon Pâtes Yaourt	Macédoine sauce mayo Brandade de Morue Fromage Ananas
LUNDI 30				
Radis Beurre Escalope viennoise Haricots beurre Tarte aux pommes				

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Ces menus sont susceptibles de contenir certains allergènes : Céréales contenant du [gluten](#): Crustacés. Oeufs: Poisson: [Arachide](#): Lait et protéine de lait : [Soja](#) : Fruits à coque : Céleri : Moutarde : Graines de sésames : le lupin et les mollusques – Toutes nos viandes sont d'origine française.

Produits issus de l'agriculture biologique