


















MENU RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE 2018

LUNDI 6 Macédoine Pané de hoki Courgettes Provençale  Fromage Compote	MARDI 7  Rillettes de Thon Emincé de bœuf / sauce tomate Salsifis persillés Crème dessert au chocolat	JEUDI 9 Brocolis vinaigrette Escalope de porc Sauce forestière Spaghetti Fromage blanc & Nutella 	VENDREDI 10  Potage Cordon bleu Haricots vert Fromage Fruit de saison
LUNDI 13 Crêpes au fromage Filet de dinde Sauce béarnaise Trio de légumes  Yaourt Vanille Bio 	MARDI 14 Betteraves vinaigrette Steak Haché Pommes rissolées Fromage Fruit au sirop	JEUDI 16  Potage Saumon Beurre blanc Riz Yaourt aux fruits mixé	VENDREDI 17  Salade d'endives Chipolatas Gratin de choux fleurs Compote Gâteau
LUNDI 20 Carottes râpées Sauté de porc  Coquillettes Bio  Petit suisse aromatisé	MARDI 21  Potage Filet de Julienne (poisson) Epinards à la crème Mille-feuille	JEUDI 23  Céleri Rémoulade Boulettes d'agneau façon Tajine Semoule Fromage Fruit	VENDREDI 24  Piémontaise Escalope de dinde Sauce forestière Purée Brocoli Mousse au chocolat
LUNDI 27 Saucisson sec beurre Sauté de veau catalan  Carottes primeurs Fromage Fruit	MARDI 28  Pizza Pilon de poulet Haricots vert Fromage Blanc confiture	JEUDI 30  Potage Gratin de poisson Liégeois Vanille	

Les menus sont confectionnés en fonction de l'arrivage des produits. Les viandes sont d'origine Française.

Le pain, le lait et les œufs sont issus du commerce local.

Fait maison 