



Au menu des restaurants scolaires maternelles Novembre 2019



Lundi 04/11/19	Mardi 05/11/19 Menus végétarien	Jeudi 07/11/19	Vendredi 08/11/19
Salade cœur de laitue	Mini roulé à la raclette	Salade d'endives	Soupe maison de poireaux Pomme de terre
Raviolis au saumon	Oeufs durs	Couscous maison d'agneau et merguez	Pavé de saumon sauce tartare maison
Babybel Bio	Purée maison 3 courges Bio	Semoule Bio	Carottes sautées Bio
Compte Bio abricot ou pomme	Masdaam Bio	Chanteneige Bio	Yaourt Bio Fraise fruit mixé
	Pomme Bio	Mousse au chocolat Danette	Orange



Lundi 11/11/19	Mardi 12/11/19	Jeudi 14/11/19	Vendredi 15/11/19
	Radis beurre demi sel	Celeri remoulade	Carottes râpées
	Escalope viennoise	Goulash maison de veau	Brandade de morue
	Petits pois	Choux fleur Bio persillé	Fromage blanc Bio
	Port Salut	Yaourt sur lit de fraise	Brownie maison Au chocolat
	Crème dessert Bio au chocolat	Banane	

Lundi 18/11/19	Mardi 19/11/19 Menus végétarien	Jeudi 21/11/19	Vendredi 22/11/19
Salade de mâche	Crêpe fromage	Salade coleslow maison	Salade de Haricots verts maison
Wings de poulet À la mexicaine	Bouchées à l'emmental panées	Bœuf bourguignon maison	Limande fraîche panée
Lentilles Bio cuisinés maison	Haricots plats	Riz pilaf maison	Carottes persillées Bio
Tome noire	Yaourt Bio nature	St nectaire AOP	Kiri
Poire Bio	Kiwi	Danette liegeoise vanille	Ciafouts maison aux poires



Lundi 25/11/19 Menus végétarien	Mardi 26/11/19	Jeudi 28/11/19	Vendredi 29/11/19
Œuf mayonnaise	Salade d'endives aux croûtons	Soupe maison Aux 3 courges Bio	Choux rouge Vinaigrette maison
Pâtes coquillettes Bio	Sauté d'agneau Au curry maison	Poulet rôti maison	Moules à la crème maison
Ratatouille	Semoule complète Bio	Brocolis persillé Bio	Pommes noisettes
Vache qui rit Bio	Mix de fromage AOP (st paulin, tome noire, cantal, st nectaire)	Camembert Bio	Petit suisse aux fruits Bio
Clémentine	Compote Bio Poire	Barre ananas	Œufs à la neige

Produits issus de l'Agriculture
Biologique
Légumes locaux de saison

Pâtisserie Maison
Viande d'origine Française
Produits de saison

Volaille d'origine française
Porc d'origine française
Bleu blanc coeur



Légumes ou fruits crus
Légumes ou fruits cuits
Plats protidiques (viande, poisson, œuf)
Plats de céréales, de légumes secs ou de pommes de terre
Produits laitiers ou desserts lactés
Pâtisserie, produits sucrés

Les menus peuvent être modifiés en fonction des difficultés
d'approvisionnement.



Le pain servi dans les restaurants scolaires élémentaires et maternelles est BIO