

Menu scolaire du mois de novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	04-nov	05-nov	06-nov	07-nov	08-nov
1	Salade mêlée /dés d'emmental (3-10) Cordon bleu (1-7) Pâtes à la tomate (7) Yaourt brassé aux fruits (7) Fruit 	 Menu végétarien Pizza légumes du soleil (1-7) Boulettes sarrasin, lentilles et légumes (1-7) Mousseline de carottes (7) Fromage frais au citron (7) Fruit de saison	Salade coleslaw (3-10) Filet de poisson sauce à l'oseille (1-4-7-9) Haricots verts (7) Tarte bourdaloue (1-3-7) Yaourt aux fruits (7)	Tarte au saumon / épinards (1-4-7) Poisson façon fish and chips (4-7) Courgette au gratin (1-7) Crème dessert mousse chocolat (7) Biscuit (1-3-7) 	 Menu BIO Salade de lentilles BIO (10) Saucisses de volaille BIO Gratin de potiron BIO (1-7) Edam BIO (7) Poire BIO 
2			GOUTER Beignet aux pommes (1-3-7) Banane		
	11-nov	12-nov	13-nov	14-nov	15-nov
1		Salade verte vinaigrette (10) Brandade de morue (4-7) Yaourt au caramel (7) Fruit 	Salade de pomme de terre / thon (4-10) Emincé de volaille sauce poivron (1-3-7) Carottes braisées (7) Mimolette à croquer (7) Fruit	Concombre vinaigrette (10) Poisson à la bordelaise (1-4) Riz andalou (1-2-3-4-7) Yaourt nature BIO (7) Confiture 	 Menu BIO végétarien Macédoine de légumes BIO (3-10) Omelette au fromage BIO (3-7) Coquillettes BIO sauce champignons (1-3-7) Flan vanille BIO (7) Banane BIO 
2			GOUTER Tarte au chocolat (1-3-7) Jus d'ananas		
	18-nov	19-nov	20-nov	21-nov	22-nov
1	Choux rouge (10) Brochette de volaille sauce tandoori (1-3-7-9) Petits pois (7) Mini fromage (7) Fruit	 Menu végétarien Carottes râpées BIO (10) Pizza végétale (1-7) déco : Salade verte Yaourt brassé nature (7) / confiture Biscuit 	Macédoine au surimi (1-2-3-4-10-14) Poulet rôti au jus (1-3-7) Pomme de terre wedges (1) Fromage (7) Fruit	Œufs durs sauce mousseline (3-10) Filet de poisson à la vizcaïna (4-7-9-12) Blé céréalière (1-7) Yaourt rigolo (7) Fruit 	 Menu BIO Potage potiron, panais, BIO pomme de terre (1-3-7) Estouffade de bœuf BIO (1) Riz pilaf BIO (7) Yaourt nature sucré BIO (7) Pomme golden du limousin BIO 
2			GOUTER Pain au lait à la fraise (1-3-7) Lait vanille (7)		
	25-nov	26-nov	27-nov	28-nov	29-nov
1	Salade iceberg (10) Boulettes kefta sauce tajine (1-3-7-8-9) Semoule (7) Gouda (7) Compote	 Menu végétarien Betteraves (10) Pané de blé, tomate et mozzarella (1-7) Purée de potiron (7) Fromage blanc vanille (7) Fruit	Potage du soleil (1-3-7) Sauté de bœuf aux olives vertes (1) Haricots plats à la provençale (7) Crème dessert au chocolat (7) Fruit	Menu porc / sans porc Pizza au thon (1-4-7) Chipolatas / saucisses de volaille Lentilles au jus (1-3-7) Mousse au caramel (7) Pomme au four	 Menu BIO Céleri rémoulade BIO (3-10) Quenelles de saumon aneth BIO (1-4) Gratin épinards pâtes BIO (1-7) Gouda BIO (7) Kiwi BIO 
2			GOUTER Brownie individuel (1-3-7) Jus d'orange		

INDICATIONS ALLERGENES : LES CHIFFRES ENTRE PARENTHESES RENVOIENT A LA LISTE DES ALLERGENES AFFICHEE CI-CONTRE

Fruits d'automne



Des modifications de menus peuvent avoir lieu en cas de problème d'approvisionnement

Menu validé par une diététicienne du Club Nutriservice

