


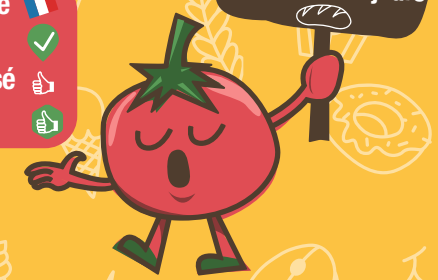
20  23
Novembre

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/1













Origine France 
 Produit local 
 Produit labellisé 
 Produit bio 




Du pain bio et local tous les jours 
















du 6 au 10 novembre

Lundi 6/11	Mardi 7/11 végétarien	Jeudi 9/11 végétarien	Vendredi 10/11
Sardine / beurre	Salade batavia 	Poireau vinaigrette 	salade de chou fleur 
Sauté de poulet à la crème   Carotte bâtonnet persillé 	Crousti'fromage  Haricot vert persillé 	Colin à la catalane  Riz pilaf IGP 	Blanquette de veau  Boulgour 
Camembert BIO 	Fromage blanc vanille	Yaourt nature BIO 	Kiri au chèvre
Île flottante	Moelleux aux céréales Maison	Fruit de saison 	Onctueux à la fraise















du 13 au 17 novembre

Lundi 13/11 végétarien	Mardi 14/11	Jeudi 16/11	Vendredi 17/11
Céleri râpé mayonnaise 	Radis / Beurre 	Salade batavia 	Concombre vinaigrette 
Gnocchi napolitaine 	Pilon de poulet LR rôti   Gratin de chou fleur 	Saucisse de Montbéliarde  sans porc Saucisse de volaille Lentille carotte persillée	Colin meunière  Pomme de terre vapeur
Bûchette de chèvre	Babybel	Fromage blanc BIO 	Tomme noire des pyrénées 
Flan caramel BIO 	Fruit de saison 	Éclair au chocolat	Fruit de saison 

du 20 au 24 novembre

Lundi 20/11	Mardi 21/11 végétarien	Jeudi 23/11	Vendredi 24/11
Macédoine de légumes	Salade coleslaw	Salade d'endive sauce 	Sardine / beurre
Steak haché BIO pur boeuf   Coquillettes	Hachis parmentier végétal Maison 	Émincé de boeuf   Purée de potiron	Filet de colin à l'indienne  Poêlée maraîchère
Pavé d'affinois Brebis 	Petit suisse fruité	Fromage blanc BIO 	Fourme d'Ambert 
Pom'pot fruits exotiques	Fruit de saison 	Mousse chocolat BIO 	Fruit de saison 

du 27 au 1er décembre

Lundi 27/11 végétarien	Mardi 28/11	Jeudi 30/11	Vendredi 1/12
Salade Mexicaine	Carotte râpée vinaigrette 	Salade batavia 	Samoussa légumes
Oeufs durs sauce béchamel Épinards hachés	Sauté de boeuf   Poêlée méditerranéenne	Rôti de porc LR au thym  sans porc Escalope de dinde (BBC) Gratin dauphinois	Moules sauce crème  Riz pilaf IGP 
Edam BIO 	Kiri	Pavé d'affinois Région 	Yaourt nature BIO 
Fruit de saison 	Liégeois au chocolat BIO 	Fruit de saison 	Purée pomme abricot BIO 

En raison des problèmes d'approvisionnement liés à la crise actuelle, les menus sont susceptibles d'être modifiés.