

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2018



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 5 au 9 novembre	Potage à la tomate Paupiettes de veau chasseur Torti Yaourt sucré BIO	Crêpe aux champignons Saucisse de Strasbourg Chou-fleur Camembert BIO	Potée de lentilles aux dés de jambon Pointe de Brie Fruit BIO	Sauté de porc Purée de céleri/Boulgour Edam BIO Crème dessert caramel
			CONTES D'ANDERSEN	
Semaine du 12 au 16 novembre	Soupe potagère de légumes Nuggets de poulet Petits pois Fruit BIO	Bœuf aux carottes Semoule Gouda BIO Cocktail de fruits	<i>Salade Blanche-neige</i> <i>Le régal des musiciens de Brème</i> <i>Cheveux d'ange de Raiponce</i> Yaourt sucré BIO <i>Gâteau maison d'Hansel et Gretel</i>	Salade de blé au surimi Nuggets de poisson Riz et poireaux à la crème Yaourt brassé à la fraise BIO
Semaine du 19 au 23 novembre	Salade jaune (torti, œuf, maïs) Sauté de porc braisé Julienne de légumes Yaourt aromatisé vanille BIO	Crudités BIO Boulettes d'agneau à l'indienne Coquillettes Ananas	Tartiflette (plat complet) Petit suisse aromatisé Fruit BIO	Betteraves vinaigrette Timbale de la mer à l'aneth Pommes vapeur Yaourt sucré BIO
				JETER MOINS MANGER MIEUX
Semaine du 26 novembre au 2 décembre	Pâté de foie Brandade de poisson (plat complet) Camembert BIO	Salade de riz au surimi Cœur de colin à la crème Coquillettes Fruit BIO	Salade Esaü (lentilles, œuf, tomate) Gratin de carottes et pommes de terre au fromage blanc Yaourt sucré BIO	Betterave BIO Fishburger Beignets de légumes Yaourt de la Ferme du Coudroy à la mandarine