











MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Novembre 2020



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>Croq'salade Pipadou Nuggets Purée de haricots verts Fromage Clémentine</p> 	<p>Carottes râpées Gratin de citrouille et p de terre Salade Mousse à la framboise "maison"</p>	<p>Taboulé "maison" Escalope de poulet au bleu Petits-pois à la française Salade Entremets au caramel</p>	<p>Terrine de campagne "maison" Brandade de morue "maison" St Paulin Salade de fruits frais "maison"</p> 
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Tomate sce bulgare Hachis parmentier Salade Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade de lentilles paysannes Rôti de veau braisé Carottes persillées Fromage Tarte fine à la pomme "maison"</p>	<p>Concombres à la crème Ravioles traditionnelles Marie-Louise Salade Crème dessert au chocolat blanc "maison"</p>	<p>Salami cornichon Filet de lieu noir au basilic Riz façon pilaf Fromage Raisin</p> 
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Macédoine de légumes mayonnaise Lapin marengo Macaronis Tomme noire Kiwi</p> 	<p>Salade kamaboko (Penne, surimi) Rôti de porc et son jus Ratatouille Salade Panna cotta au caramel "maison"</p>	<p>Avocat à l'orange Gratin savoyard (Pdeterre, crème, tomme savoie) Salade Brownis</p>	<p>Salade piémontaise Poissonette panée Epinards à la crème Kiri Poire</p> 
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Méli-mélo de cruditées Tortellinis ricotta Salade Fromage blanc au sucre</p>	<p>Potage de légumes Rôti de dinde et son jus Purée Fromage Ananas au sirop</p> 	<p>Salade napolitane "maison" Boul'bœuf à la moutarde Poêlée campagnarde Salade Flan pâtissier "maison"</p>	<p>Saucisson à l'ail /cornichon Et beurre Gratin de poisson meunière Julienne de légumes St Nectaire Pomme</p> 
Lundi 30			
<p>Cassoulet de Toulouse "maison" (canard, saucisse) Salade / fromage Yaourt aromatisé</p> 			<p><u>Viande bovine origine France</u> la cuisine est faite de produits frais et quelques surgelés, transformés sur place (Entrées, plats, desserts sauf les produits tels que (entremets et mousses) nous restons une cuisine traditionnelle, pour la découverte du bien et bon manger en restauration scolaire.</p>

