








MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Novembre 2021



Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
			<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>
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Tomates sauce bulgare Hachis parmentier Salade Yaourt nature sucré	Salade de lentilles Rôti de veau braisé Carottes persillées Salade Flan pâtissier "maison"	<u>Féié</u>	Salami / cornichon Filet de lieu noir au basilic Riz façon pilaf Fromage Pomme 
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Macédoine de légumes Pilon de poulet marengo Macaronis Tome Noire Kiwi 	Salade Kamaboko Rôti de porc et son jus Ratatouille Salade Panna cotta au caramel "maison"	Choux rouge vinaigrette Gratin savoyard Salade Brownie "maison"	Salade piémontaise Poissonette panée Epinards à la crème Kiri Poire 
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Méli-mélo de crudités Risotto de courgettes aux champignons Salade Fromage blanc au sucre	Potage de légumes Rôti de dinde braisé jus aux épices Purée Fromage Ananas au sirop 	Salade San Marco Boul'boeuf à la moutarde Poêlée campagnarde Salade Tarte fine à la pomme "maison"	Saucisson à l'ail /cornichon Et beurre Gratin de poisson meunière Julienne de légumes St Nectaire raisin 
Lundi 29	Mardi 30	Jeudi	Vendredi
Cassoulet de toulouse "maison" (canard, saucisse) Salade / fromage Compote pomme/banane	Concombres à la crème Ravioles traditionnelles Marie-louise Salade Crème dessert au chocolat blanc "maison"		

