







MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Novembre 2022



	<i>Mardi 1</i>	<i>Jeudi 3</i>	<i>Vendredi 4</i>
<i>Lundi 7</i>	<i>Mardi 8</i>	<i>Jeudi 10</i>	<i>Vendredi 11</i>
Tomate sauce andalouse Hachis parmentier Salade Yaourt nature sucré	Salade de lentilles paysannes Rôti de veau braisé Haricots verts persillés Salade Flan pâtissier "maison"	Carottes rapées Lasagne aux légumes Brie Bavarois au chocolat "maison"	<u>Féié</u>
<i>Lundi 14</i>	<i>Mardi 15</i>	<i>Jeudi 17</i>	<i>Vendredi 18</i>
Macédoine de légumes Sauté de poulet marengo Macaronis Tomme noire Kiwi 	Salade Kamaboko (Penne, surimi) Rôti de porc et son jus Ratatouille Salade Panna cotta fraise "maison"	Choux rouge vinaigrette Gratin Savoyard Salade Brownies "maison"	Rosette de Lyon/cornichons Poissonette panée Epinards à la crème Kiri  Poire
<i>Lundi 21</i>	<i>Mardi 22</i>	<i>Jeudi 24</i>	<i>Vendredi 25</i>
Betteraves rouge vinaigrette Risotto de courgettes aux champignons Salade Fromage blanc au sucre	Potage de légumes Rôti de dinde jus aux épices Purée  Fromage Ananas au sirop	Riz niçois "maison" Boul'bœuf à la moutarde Poêlée campagnarde Salade Tarte fine à la mangue "maison"	Saucisson à l'ail /cornichons Blanquette de saumon Riz aux petits légumes St Nectaire  Raisin
<i>Lundi 28</i>	<i>Mardi 29</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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"		Viande bovine origine France la cuisine est faite de produits frais et quelques surgelés, transformés sur place (Entrées, plats, desserts sauf les produits tels que les entremets) nous restons une cuisine traditionnelle , pour la découverte du bien et bon manger en restauration scolaire.

