

Menus du 7 au 30 novembre 2022 - Restaurant scolaire

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Salade de pommes de terre, maïs, persil - Vinaigrette	Salade verte - Vinaigrette balsamique	Carottes Bio râpées - Vinaigrette	Férié
Emincé de filet de poulet - Sauce champignons	Paupiette de veau FR - Sauce aux oignons /Marmite de colin	Chili sin carne au riz Bio	
Omelette nature / Chou fleur HVE persillé	Purée de pommes de terre et potiron	Compote fraîche pomme Bio vanille	
Yaourt nature HVE	Edam Bio	Galettes bretonnes	
Pomme Bio	Éclair chocolat		

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Haricots verts - Vinaigrette	Salade de blé arlequin	Salade verte - Vinaigrette	Chou fleur - Vinaigrette
Raviolis au boeuf - Sauce tomate	Poisson blanc meunière	Rôti de dinde - Sauce au jus	Parmentier de lentilles Bio à la tomate
/Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate	Epinards béchamel	Boulgour et lentilles Bio , tomates, carottes Brocolis HVE	Camembert Bio
Yaourt aromatisé	Vercorais	Verre de lait Bio	Mousse au chocolat au lait
Orange Bio	Kiwi Bio	Gâteau à la vanille du chef	

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Riz de Camargue IGP pilaf - Vinaigrette	Betteraves Bio - Vinaigrette	Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg - , Ketchup	Chou rouge râpé - Vinaigrette
Emincé de filet de poulet - Sauce au jus	Quenelle nature - Sauce tomate	Sandwich thon mayonnaise	Bolognaise de boeuf /Bolognaise au thon
Filet de colin lieu / Gratin de butternut	Haricots verts Bio persillés	Chips	Coquillettes Bio Emmental Bio râpé
Cantal AOP	Yaourt nature HVE	Yaourt aromatisé	Compote fraîche pomme cannelle
Poire	Pomme	Clémentine	

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre
Betteraves Bio - Vinaigrette	Carottes râpées - Vinaigrette
Gratin de pommes de terre au poisson blanc	Boulettes de boeuf Bio - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Suisse sucré	Semoule Bio
Orange Bio	Tomme noire IGP
	Flan nappé caramel



