

NOVEMBRE 2020
MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES CLASSIQUE

Lundi 02

BETTERAVE EN SALADE/FETA
RAVIOLIS DE DINDE
TOME BLANCHE
FRUIT BIO

Mardi 03

MELANGE TENDRE
STEACK HACHE DE VEAU SAUCE MOUTARDE
POMME DUCHESSE
FROMAGE BLANC NATURE BIO
CONFITURE D'ABRICOT

Jeudi 05

SALADE DE CONCOMBRES AU YAOURT BIO
TAJINE D'AGNEAU ET SA SEMOULE
MIMOLETTE
FRUIT

Vendredi 06

DUO DE CELERI RAPE / POUSSÉS D'EPINARDS
ROUSSETTE A LA PROVENCALE
BOUQUETIERE DE LEGUMES
EMMENTHAL
NOUGAT

Lundi 09

COURGETTES EN SALADE
PAUPIETTE DE VOLAILLE FERMIERE
PUREE AU BEURRE GRATINEE
CANTAL
FRUIT BIO

Mardi 10

CAROTTES RAPEES
STEACK HACHE BŒUF PERIGOURDINE
POELEE CAMPAGNARDE
EDAM
COMPOTE DE POMMES / COINGS

Jeudi 12

THEME OCCITANIE

SALADE CATALANE
DAUBE DE BŒUF LANGUEDOCIENNE
RIZ BLANC BIO
SOCIETE CREME
ROUSQUILLES

Vendredi 13

DUO CHOUX ROUGE / SOJA
FILET DE COLIN POCHE AU BEURRE
JULIENNE DE BROCOLIS
YAOURT NATURE BIO
FRUIT

Lundi 16

MACEDOINE SALADE SAUCE BLANCHE
SAUTE DE POULET AU PAPRIKA
BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES
PETIT SUISSE AUX FRUITS
FRUIT BIO

Mardi 17

RADIS BEURRE
FRICADELLE DE BŒUF SAUCE CREME
PATES FIDEUA AU GRUYERE
CARRE FRAIS
FRUIT

Jeudi 19

TARTE AU FROMAGE
ROTI DE VEAU AUX AROMATES
POELEE DE LEGUMES OUBLIES
GOUDA BIO
BRUNOISE DE FRUITS FRAIS

Vendredi 20

DUO DE SALADE ICEBERG / PAMPLEMOUSSE
COLIN D'ALASKA CORN FLAKES
COURGETTES SAUTEES NICOISE BIO
CREME CARAMEL
BISCUIT PETIT BEURRE

Lundi 23

TOMATES EN SALADE
SAUCISSE DE DINDE GRILLEE
LENTILLES LUCULLUS
YAOURT AUX FRAISES BIO
PATE DE FRUITS

Mardi 24

AVOCAT EN SALADE
ESCALOPE DE POULET PANE
FONDANT DE CAROTTES AUX CHAMPIGNONS
SAINT PAULIN
FRUIT BIO

Jeudi 26

SALADE HAWAÏENNE
GOULASH DE VEAU AUX CAROTTES
POMMES A L'ANGLAISE
FROMAGE FONDU FROMY
FRUIT BIO

Vendredi 27

GATEAU ANNIVERSAIRE

DUO DE FENOUIL/SALADE VERTE
FILET DE MERLAN A LA BIAROTTE
BRUNOISE DE LEGUMES SAUTES/RIZ
CAMEMBERT
GATEAU ANNIVERSAIRE