

NOVEMBRE 2018
MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES CLASSIQUES

Lundi 05

SALADE VERTE AU GRUYERE
FRICADELLES DE BŒUF
DUO DE FLEURETTES EN GRATIN
TOME BLANCHE
FRUIT **BIO**

Mardi 06

POTAGE DE POIREAUX
ROTI DE PORC AU FOUR
Plat de substitution: OMELETTE AU FROMAGE
POELEE MERIDIONALE
FROMAGE BLANC NATURE **BIO**
CONFITURE D'ABRICOT

Jeudi 08

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

Vendredi 09

DUO DE CAROTTE/CHOUDOU
ROUSSETTE A LA PROVENCALE
BOUQUETIERE DE LEGUMES
EMMENTHAL
NOUGAT

Lundi 12

POTAGE DE CAROTTES **BIO**
ESCALOPE DE POULET PANE
COURGETTES FRAICHES SAUTEES NICOISE
PETIT SUISSE NATURE
FRUIT

Mardi 13

MELANGE TENDRE
STEACK HACHE BŒUF PERIGOURDINE
POELEE CAMPAGNARDE
EDAM
COMPOTE DE POMMES / COINGS

Lundi 19

MACEDOINE SALADE SAUCE BLANCHE
POULET A LA BREMOISE
HARICOTS PLATS SAUTES
PETIT SUISSE AUX FRUITS
FRUIT **BIO**

Mardi 20

SOUPE DE POIS CHICHE A LA TOMATE
STEACK HACHE DE VEAU SAUCE MOUTARDE
POMMES RISSOLEES
CARRE FRAIS **BIO**
FRUIT

Jeudi 22

SALADE VERTE / PATE DE CAMPAGNE
Plat de substitution: DELICE DE VOLAILLE AUX OLIVES
SAUTE DE BŒUF SAVOYARDE
RIZ BLANC
GOUDA
SALADE DE FRUITS FRAIS AU SIROP

Vendredi 23

DUO DE SALADE ICEBERG / CONCOMBRE
PAUPIETTE DE SAUMON NORMANDE
COURGETTES FRAICHES SAUTEES
BISCUIT PETIT BEURRE
CREME CARAMEL

Lundi 26

1/2 AVOCAT EN SALADE
SAUCISSE DE DINDE GRILLEE
PUREE DE POIS CASSES
YAOURT AUX FRAISES **BIO**
PATE DE FRUITS

Mardi 27

CREPE AU FROMAGE
OMELETTE POMMES DE TERRE/ OIGNONS
HARICOTS BEURRE SAUTES
SAINT PAULIN
FRUIT **BIO**

Jeudi 15

POTAGE DE POTIRON
NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIERE
BOULGOUR
FROMAGE FONDU FROMY
FRUIT **BIO**

Vendredi 16

SALADE AU SURIMI
FILET DE COLIN POCHE AU BEURRE
JULIENNE DE BROCOLIS
YAOURT NATURE **BIO**
CREME BAVAROISE AUX FRUITS ROUGES

Jeudi 29

THEME OCCITANIE

POTAGE AUX TROIS LEGUMES
DAUBE LANGUEDOCIENNE CAROTTES
RIZ BLANC **BIO**
SOCIETE CREME
BRAS DE VENUS CHOCOLAT

Vendredi 30

SALADE MIAMI
FILET DE MERLAN A LA BIAROTTE
BRUNOISE DE LEGUMES SAUTES
MINI ROITELET
FRUIT