





















MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE 2017



	DU 6 AU 10	DU 13 AU 17	DU 20 AU 24	DU 27 AU 30
LUNDI	Salade verte (LOC)	Haricots vinaigrette	Salade nantaise	Taboulé
	Poisson en sauce	Jambon chaud	Escalope à la crème (LOC)	Pintade (LOC)
	Pommes de terre vapeur (LOC) 	Coquillettes 	Purée (LOC) 	Petits pois 
	Yaourt	Bavarois maison	Fruit (LOC)	Ile flottante
	Biscuit			
MARDI	Betteraves/Maïs	Potage maison	Potage de légumes (LOC)	MENU BIO 
	Poulet rôti (LOC)	Goulash tomate	Poisson en sauce	Carottes (LOC)/œuf mimosa
	Gratin de courgettes	Haricots beurre	Riz 	Hachis parmentier (LOC)
	Fromage	Entremet chocolat 	Fromage	Flan avec caramel
	Fruit 		Poire au chocolat	
JEUDI	Salade de pâtes	Maquereau tomate	Pomelos	Soupe potiron 
	Steak haché	Sauté de dinde	Chipolatas	Poisson pané
	Haricots plats d'Espagne	Purée de légumes 	Semoule 	Haricots verts
	Fromage 	Fromage	Fromage blanc	Entremet vanille
	Compote	Fruit (LOC)		
 VENDREDI	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Salade composée	
	Boulette d'agneau 	Poisson pané	Steak haché	
	Cœur de blé	Poêlée de légumes maison (LOC) 	Frites	
	Ananas frais	Salade de fruits	Compote 	
	Pain (LOC) 	Pain (LOC) 	Pain (LOC) 	
Sous réserve d'approvisionnement et du respect des règles HACCP	Produits surgelés ou en conserves		Produits BIO 	
	Produits frais ou fait maison		Produits locaux (LOC)	