



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE 2020



	DU 2 AU 6	DU 9 AU 13	DU 16 AU 20	DU 23 AU 27	LE 30
LUNDI	Salade verte (Loc)	Potage maison (Loc)	MENU VEGETARIEN	Carottes (Loc) et	Taboulé (Loc)
	Poisson en sauce	Goulash	Salade verte (Loc)	Œufs mimosa (Loc)	Pintade (Loc)
	Pommes de terre (Loc)	Haricots beurre	avec fromage	Hachis parmentier (Loc)	Petits pois
	cuisson vapeur	Entremet chocolat	Confit d'aubergines	Fromage	Ile flottante
	Yaourt		Riz	Compote	
			Tarte aux pommes maison		
MARDI	Betteraves / Maïs	MENU VEGETARIEN	SPECIALITES ITALIENNES	Potage potiron	
	Poulet rôti	Carottes râpées (Loc)	Jambon sec / Beurre	Saucisse volaille	
	Gratin de courgettes (Loc)	Croustifromage	Pâtes à la bolognaise	Lentilles	
	Fruit (Loc)	Poêlée de légumes (Loc)	Tiramisu	Fromage	
	Fruit (Loc)			Fruit	
JEUDI	Salade de pâtes (Loc)	Quiche maison (Loc)	Salade composée (Loc)	MENU VEGETARIEN	
	Steak haché	Poisson au beurre	Steak haché	Pomelos	
	Haricots plats	Haricots verts	Frites (Loc)	Tajine de légumes	
	Fromage	Fromage	Yaourt	Semoule	
	Compote	Salade de fruits (Loc)		Gruyère	
			Fruit au sirop		
 VENDREDI	MENU VEGETARIEN	Salade de pépinettes	Piémontaise (Loc)	Salade composée (Loc)	
	Crêpe au fromage	Noix de jambon au miel	Poisson pané	Lasagnes	
	Omelette	Chou-fleur (Loc)	Brocolis (Loc)	à la bolognaise maison	
	Ratatouille (Loc)	Fromage blanc	Crème dessert	Yaourt	
	Ananas	Pain (Loc)	façon mousseline	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)		