



RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 4 au 29 novembre 2024

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
4 au 8	<p>*Salade verte  </p> <p>Burger maison cheddar </p> <p>Bœuf haché</p> <p>Frites</p> <p>*Yaourt à boire </p>	<p>Velouté de pommes de terre et </p> <p>Champignons de Paris </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Haricots verts </p> <p>*Fromage </p> <p>*Fruit  </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade de haricots rouges maïs </p> <p>Farfalles</p> <p>Bolognaise de soja </p> <p>*Fromage blanc </p>	<p>*Salade verte  </p> <p>Filet de colin </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>*Fromage </p> <p>Purée de fruits  </p>
12 au 15	<p>Férié</p>	<p>Soupe de légumes   </p> <p>Saucisse lentilles  </p> <p>*Yaourt nature </p> <p>*Fruit  </p>	<p>*Carottes râpées   </p> <p>Filet de colin en papillote </p> <p>Riz blanc au beurre</p> <p>*Fromage </p> <p>*Pommes au four   </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>*Salade de croûtons à l'ail   </p> <p>Cappelletis aux légumes</p> <p>Sauce cheddar </p> <p>*Yaourt </p>
18 au 22	<p>*Salade verte  </p> <p>Sauté d'agneau au jus </p> <p>Flageolets </p> <p>*Yaourt nature </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>*Velouté de butternut   </p> <p>Nuggets de pois chiches</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>*Fromage </p> <p>*Fruit  </p>	<p>*Salade de mâche  </p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Salsifis au sésame </p> <p>*Yaourt </p> <p>Gâteau du chef </p>	<p>*Salade de maïs, endives   </p> <p>et salade verte</p> <p>Thon à la catalane </p> <p>Riz complet</p> <p>*Fromage blanc </p>
25 au 29	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>*Salade verte & œuf dur  </p> <p>Gnocchis à la crème au bleu </p> <p>*Yaourt </p> <p>Purée de fruits  </p>	<p>Soupe de carottes au lait de coco   </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Riz</p> <p>*Fromage </p> <p>*Fruit  </p>	<p>Velouté de fèves vertes   </p> <p>Poulet au curry </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>*Yaourt </p> <p>*Poire au chocolat maison  </p>	<p>Salade pâtes </p> <p>Filet de hoki</p> <p>Haricots beurre </p> <p>*Fromage </p> <p>*Fruit </p>
<p>Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.</p>				

Fait maison  Produit de saison  Produit bio  Produit local 

* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)