





























































































RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 4 au 29 novembre 2024

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
4 au 8	*Salade verte   Burger maison cheddar  Bœuf haché Frites *Yaourt à boire 	Velouté de pommes de terre et  Champignons de Paris  Poulet rôti  Haricots verts  *Fromage  *Fruit  	<u>Menu végétarien</u> Salade de haricots rouges maïs  Farfalles Bolognaise de soja  *Fromage blanc 	*Salade verte   Filet de colin  Purée de pommes de terre  *Fromage  Purée de fruits  
12 au 15	<h3>Férial</h3>	Soupe de légumes    Saucisse lentilles   *Yaourt nature  *Fruit  	*Carottes râpées    Filet de colin en papillote  Riz blanc au beurre *Fromage   *Pommes au four   	<u>Menu végétarien</u> *Salade de croûtons à l'ail    Cappelletis aux légumes Sauce cheddar  *Yaourt 
18 au 22	*Salade verte   Sauté d'agneau au jus  Flageolets  *Yaourt nature 	<u>Menu végétarien</u> *Velouté de butternut    Nuggets de pois chiches Pâtes au beurre *Fromage  *Fruit  	*Salade de mâche   Rôti de dinde  Salsifis au sésame  *Yaourt  Gâteau du chef 	*Salade de maïs, endives    et salade verte Thon à la catalane  Riz complet *Fromage blanc 
25 au 29	<u>Menu végétarien</u> *Salade verte & œuf dur   Gnocchis à la crème au bleu  *Yaourt  Purée de fruits  	Soupe de carottes au lait de coco    Blanquette de veau  Riz *Fromage  *Fruit  	Velouté de fèves vertes    Poulet au curry  Pommes de terre vapeur  *Yaourt  *Poire au chocolat maison  	Salade pâtes  Filet de hoki Haricots beurre  *Fromage  *Fruit 

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

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)