



## MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

### Menu à thème : Halloween

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chou rouge</li> <li>- Osso bucco</li> <li>6 - Pomme rissolée</li> <li>- St Moret </li> <li>- Raisin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade tourangelle</li> <li>- Sauté de canard à l'orange</li> <li>7 - Poêlée du marché</li> <li>- Tomme grise </li> <li>- Flamby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coleslaw rose</li> <li>- Gratin daupinois</li> <li>8 - Brie </li> <li>- Poire au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe à la citrouille</li> <li>- Emincé de poulet au curry</li> <li>9 - Carottes Vichy </li> <li>- Mimolette</li> <li>- Clémentine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson sec</li> <li>- Poisson pané</li> <li>10 - Epinard à la crème</li> <li>- Tomme blanche </li> <li>- Gâteau yaourt </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taboulé</li> <li>- Cordon bleu</li> <li>13 - Haricots verts </li> <li>- Ste Maure</li> <li>- Yaourt aux fruits </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de perles</li> <li>- Tarte à l'oignon</li> <li>14 - Salade verte</li> <li>- Camembert </li> <li>- Banane </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes rapées </li> <li>- Bœuf stroganov</li> <li>15 - Tagliatelles</li> <li>- Brie </li> <li>- Mousse nougat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saumon fumé</li> <li>- Dos de loup de mer sce chorizo</li> <li>16 - Riz safrané</li> <li>- St Nectaire</li> <li>- Pomme </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chou fleur vinaigrette </li> <li>- Omelette à la provençale</li> <li>17 - St Paulin </li> <li>- Moelleux aux fruits </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade crétoise à la fête</li> <li>- Filet mignon de porc au Porto</li> <li>20 - Gratin de chou fleur</li> <li>- Yaourt grec</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade frisée aux lardons</li> <li>- Poulet basquaise</li> <li>21 - Pomme de terre grenailles</li> <li>- St Albry</li> <li>- Crème caramel au beurre salé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betterave cuite</li> <li>- Tagine d'angeau</li> <li>22 - Flageolets</li> <li>- Camembert </li> <li>- Kiwi </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes rapées </li> <li>- Macaronis gratinés à la tomate</li> <li>23 - Emmental </li> <li>- Compote maison </li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté d'asperges</li> <li>- Marée fraîche sce oseille</li> <li>24 - Riz pilaf</li> <li>- Pont L'Evêque</li> <li>- Poire au sirop</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur mayonnaise</li> <li>- Petit salé aux lentilles</li> <li>27 - Tomme blanche</li> <li>- Mandarine </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Champignons à la grecque</li> <li>- Nuggets de blé croustillants sauce barbecue</li> <li>28 - Pomme rosty de légumes</li> <li>- Ste Maure </li> <li>- Tropézienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade mimolette</li> <li>- Boulette de bœuf au paprika</li> <li>29 - Brunoise de légumes</li> <li>- Kiri</li> <li>- Tarte aux poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade pomme de terre harengs</li> <li>- Lapin chasseur</li> <li>30 - Choux de Bruxelles</li> <li>- St Morét</li> <li>- Eclair vanille </li> </ul>	

Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.  
Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.

Cantine Scolaire des Ecoles Publiques - Groupe Scolaire Jean Guéhenno - Rue du bois des plantes 37260 Artannes-sur-Indre : [assocantineartannes@gmail.com](mailto:assocantineartannes@gmail.com)