

Menus au restaurant scolaire



La provenance des aliments : * Passion Froid, * Bourguignon, * Terroir et Tradition, *Épisaveur
La restauration scolaire se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction du nombre d'enfants présents et de l'approvisionnement

Lundi 02 novembre	Lundi 09 novembre	Lundi 16 novembre	Lundi 23 novembre	Lundi 30 novembre
Assiette de crudités * Pilon de poulet Tex Mex * Frites * Fromage * Fruits *	Céleri rémoulade * Boulettes de veau * Petits pois/carottes * Fromage * Compote*/Galette St Michel*	Salade composée * Poisson blanc*/Sauce curry* * Haricots verts * Laitage *	Quiche Lorraine * Poisson pané * Haricots beurre * Crumble de fruits * *	Pizza * Rissolette de veau * Poêlée campagnarde * Laitage *
Mardi 03 novembre	**Mardi 10 novembre**	**Mardi 17 novembre**	**Mardi 24 novembre**	
Salade composée maison * * Pavé de poisson à la provençale * Haricots verts * Eclair au chocolat *	Nems de légumes * Pâtes* bolognaise* * Fromage râpé * Laitage *	Assiettes de crudités * Rougail saucisses * * Riz * Compote banane *	Soupe de légumes * Chili con carne * * Fromage * Fruit *	
Jeudi 05 novembre	**Jeudi 12 novembre**	**Jeudi 19 novembre**	**Jeudi 26 novembre**	
Feuilleté au fromage * Veau* à la crème* de moutarde* Riz * Laitage *	Assiettes de crudités * Blanc de poulet * Semoule*/Sauce blanche* Fromage * Fruit *	Cervelas * Steak haché * Frites * Fromage * Fruit *	Saucisson à l'ail * Risotto de dinde * * Salade * Laitage *	
Vendredi 06 novembre	**Vendredi 13 novembre**	**Vendredi 20 novembre**	**Vendredi 27 novembre**	
Pâté de campagne * Gratin de pâtes* au jambon* Salade * Cocktail de fruits *	Soupe de légumes * Brandade de morue * Salade * Pana cotta * *	Velouté de légumes * * Galette jambon/fromage* Salade * Gâteau maison * *	Assiette de crudité * Rôti de porc * Pomme de terre au four * Gâteau *	