

Menus Novembre



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 02 au 08/11

Carottes râpées
Escalope de dinde
Petits pois
Emmental 

Taboulé
Pomme de terre
Poisson
Compote 

Macédoine de légumes
Flammekueche
Ile flottante 

Salade composée
Chipolatas
Purée
Crumble

Du 09 au 15/11

Salade de thon
Colombo de porc
Haricots verts 
Fromage blanc 

Museau vinaigrette
Poisson
Riz 
Babybel

Macédoine de légumes
Pâtes  Pesto rouge
Yaourt à boire fraise 

Soupe de potimarron 
Jambon à griller
Purée
Fruits

Du 16 au 22/11

Taboulé
Tomates farcies
Riz
Kiri

Soupe
Pâtes au saumon
Salade de fruits

Salade composée
Tarte salée
Fromage

Carottes râpées
Poulet
Frites
Fruits

Du 23 au 29/11

Soupe
Paupiettes de veau
Brocolis/choux fleurs
Fruits

Pâté de campagne
Poisson
Boulgour
Lait avec gâteau

Betteraves rouges
Omelette fromage
Poêlée de légumes
Tarte aux pommes

Soupe
Pizza Tex Mex
Yaourt 

Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

La viande est d'origine française. Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire. Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.

