



# MENU SCOLAIRE NOVEMBRE



Du 4 au 8 Novembre

Du 11 au 15 Novembre

Du 18 au 22 Novembre

Du 25 au 29 Novembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 8 Novembre	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Bœuf braisé sauce tomate</p> <p>pommes de terres persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Clémenvilla</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Steak haché de veau au jus</p> <p>Epinard haché à la béchamel</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Semoule au lait du chef</p>	<p>Emincé de chou blanc</p> <p>Couscous merguez</p> <p>Plat complet</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes</p>
Du 11 au 15 Novembre	<p>FERIE</p>	<p>Salade de pois chiche</p> <p>Filet de hoki sauce Nantua</p> <p>Ratatouille à la niçoise et Riz</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Orange</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Pâtes / carottes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Entremet au chocolat</p>	<p>Les pas pareille Salade Coleslaw</p> <p>Céleri' mentier de poisson</p> <p>Plat complet</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Moelleux pomme figue cannelle</p>
Du 18 au 22 Novembre	<p>Soja à l'asiatique</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Riz au lait du chef</p>	<p>Mission anti gaspi Salade verte du Val de Loire et maïs</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Penne rigate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Potage cultivateur (carotte, pdt, ch fleur, celeri)</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce aigre douce</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Clémenvilla</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Pavé de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)</p> <p>Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pomme</p>
Du 25 au 29 Novembre	<p>Salade de betteraves</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fraidou</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette sauce basquaise</p> <p>Purée de courgette et pomme de terre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Salade verte iceberg au cumin</p> <p>Tartiflette</p> <p>Plat complet</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Smoothie des îles</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Dés de poisson sauce fines herbes</p> <p>Haricots beurre et riz</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Flan pâtissier pur beurre</p>

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



Produit Français  
**BON APPETIT !**

