

MENUS SCOLAIRES NOVEMBRE 2020

| Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020 | | | |
|---|--|--|---|
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Salade de riz au surimi (tomate, aneth) Mitonné de porc sauce brune Poêlée de brocolis Yaourt aromatisé Petit gâteau sec "Galette Saint Michel" | Macédoine mayonnaise Quenelle nature sauce aurore Pâtes fraîches Emmental Clémentine | Endives au jambon Rôti de veau aux champignons Poêlée de carottes fraîches Camembert Pâtisserie (Tarte au chocolat) | Chou rouge vinaigrette Filet de limande à l'estragon Purée maison de pommes de terre fraîches Fromage blanc sucré fermier Poire |
| Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2020 | | | |
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Terrine de campagne Sauté de bœuf au paprika Haricots beurre très fins sautés Edam Banane | Carottes râpées persillées Chili végétarien maison Riz blanc Cotentin ail et fines herbes Cocktail de fruits | Taboulé au maïs Escalope de dinde au curry Poêlée de julienne de légumes Petit suisse aromatisé Pomme Bio | Céleri rémoulade Filet de hoki au beurre acidulé Blé BIO Chèvre / Chèvre fermier Pâtisserie maison (Roulé confiture maison) |
| Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020 | | | |
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Macédoine mimosa Grillade de porc au jus Poêlée de chou fleur Yaourt sucré fermier Petit gâteau sec "Speculoos" | Haricots verts aux petits légumes Emincé de dinde à la crème de ciboulette Pâtes de la Fabric d'Alice Emmental râpé Compote pomme fraise | Betteraves rouges vinaigrette Pot au feu (jumeau) maison Pommes de terre et Légumes du pot (carottes, navets, poireaux) Brie Pâtisserie (Flan Pâtissier) | Salade de perles au jambon (maïs, fines herbes) Filet de merlu aux fruits de mer Epinards à la crème Saint Paulin Kiwi |
| Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020 | | | |
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Œuf mayonnaise Filet de poulet grillé à l'huile d'olive Poêlée de julienne de légumes Cantal Pomme | Brocolis aux fines herbes Haché d'agneau aux épices Semoule BIO Petit suisse nature bio + sucre Dés de pêches au sirop | Velouté de potiron Pizza maison aux 3 fromages (mozzarella, emmental, bleu) Salade verte Flan chocolat Petit gâteau sec "Benoitine" | Carottes râpées Dos de colin à l'aneth Riz pilaf BIO Chèvre / Chèvre fermier Pâtisserie maison (Gâteaux moelleux aux poires maison) |
| Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020 | | | |
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Betteraves rouges persillées Tortis Epinards à la crème Petit suisse aromatisé Petit gâteau sec "Petit beurre" | Céleri rémoulade Chipolatas grillée Lentilles de Civaux Edam Banane | Salade Delmonico (œuf dur, jambon, emmental) Mitonné de bœuf au cumin Boulgour BIO Entremet vanille au lait entier fermier Kiwi | Duo de chou rouge et blanc vinaigrette Poisson pané Poêlée de carottes fraîches Brie Pâtisserie (Tarte aux pommes) |

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")

Menu végétarien

