

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

Scolaire

NOVEMBRE

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 2

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
Raviolis de bœuf gratinés
Petit filou
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 3

REPAS VÉGÉTARIEN
Carottes râpées
Nuggets de fromage
Gratin de courgettes **(BIO)**
Fromage ail et fines herbes
Semoule au lait

MERCREDI 4

Potage de légumes
Sauté de bœuf
Brocolis
Camembert **(BIO)**
Flan caramel

JEUDI 5

Haricots verts vinaigrette **(BIO)**
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Riz créole
Tomme grise
Fruit

VENDREDI 6

Salade batavia et dés d'emmental
Blanquette de poisson
Ebly à la tomate **(BIO)**
Fruit frais

LUNDI 9

Œuf dur mayonnaise
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Boulgour
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Fruit

MARDI 10

Betterave rouge vinaigrette
Boulettes de soja sauce tomate
Tortis
Pyrénées
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 11

Férialé

JEUDI 12

Salade de laitue
Hachis parmentier de bœuf
Kiri
Compote de poire **(BIO)**

VENDREDI 13

Potage à la tomate
Poisson pané et citron
Carottes vichy **(BIO)**
Petit suisse sucré
Fruit frais

LUNDI 16

Radis / beurre
Saucisse chipolatas
S/P : saucisse de volaille
Lentilles
Bûche mélange
Crème dessert chocolat **(BIO)**

MARDI 17

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes
Samoussa aux légumes sauce fromage blanc
Gratin de chou-fleur
Carré de l'est **(BIO)**
Compote de pomme

MERCREDI 18

Terrine de légumes
Rôti de bœuf
Pommes noisettes / ketchup
Saint-Paulin
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 19

Carottes râpées **(BIO)** aux raisins
Couscous poulet / merguez et ses légumes
Petit moulé nature
Compote pomme / cassis

VENDREDI 20

Salade batavia
Parmentier de poisson
Yaourt aromatisé
Fruit **(BIO)**

LUNDI 23

Saucisson sec / cornichon
S/P : galantine de volaille
Aiguillettes de poulet
Purée
Coulommiers **(BIO)**
Yaourt aux fruits mixés

MARDI 24

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes
Tarte au fromage
Épinards à la crème
Vache Qui Rit
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 25

Carottes râpées **(BIO)**
Pot au feu
Tomme grise
Fruit

JEUDI 26

Salade iceberg
Paupiette de veau
Haricots plats
Yaourt nature sucré
Tarte aux pommes **(BIO)**

VENDREDI 27

Macédoine de légumes et 1/2 œuf mayonnaise
Filet de hoky
Riz créole
Cantafrais
Fruit frais **(BIO)**