

LE + 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 1

Férialé

MARDI 2

REPAS VÉGÉTARIEN

Potage de légumes
Gratin de céréales
et petits légumes
Fromage ail et fines
herbes

Compote pomme/banane **(BIO)**

MERCREDI 3

Salade de pommes de
terre au surimi
Sauté de bœuf
Brocolis **(BIO)**
Camembert
Flan caramel

JEUDI 4

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

VENDREDI 5

Salade batavia
et dés d'emmental
Emincé de thon sauce
fines herbes
Purée d'épinards
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 8

Œuf dur mayonnaise
Raviolis gratinés
Haricots plats
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Semoule au lait

MARDI 9

REPAS VÉGÉTARIEN

Potage Tourangelles
(chou vert, navet, poireau,
pommes de terre)
Boulettes de soja à la tomate
Tortis

Cantal AOP
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 10

Salade de laitue
Hachis parmentier
de bœuf
Kiri
Fruit au sirop **(BIO)**

JEUDI 11

Férialé

VENDREDI 12

Salade d'ébly
(tomate, féta, courgette,
olive)
Poisson pané et citron
Carottes vichy **(BIO)**
Petit suisse sucré
Fruit frais

LUNDI 15

Betterave rouge
Aiguillettes de poulet
Purée de panais
et carottes
Bûche mélange
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 16

REPAS VÉGÉTARIEN

Potage au potiron
Samoussa aux légumes
sauce fromage blanc
Chou-fleur persillé
Carré de l'est **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 17

Terrine de légumes sauce
cocktail
Rôti de bœuf
Spaghettis à la tomate
Saint-Paulin
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 18

Salade batavia
Raclette (jambon,
saucisson sec et ail)
S/P : raclette (jambon de
dinde et galantine de volaille)
Pomme de terre
au fromage à raclette
Yaourt aromatisé **(BIO)**
Compote de pomme

VENDREDI 19

Carottes râpées
aux raisins **(BIO)**
Pavé de colin
à la Normande
Julienne de légumes
Babybel
Éclair au chocolat

LUNDI 22

Radis / beurre
Bolognaise de canard
Penne rigate
Coulommiers **(BIO)**
Yaourt aux fruits mixés

MARDI 23

REPAS VÉGÉTARIEN

Potage à la tomate
Nuggets de blé
Épinards à la crème
Vache Qui Rit
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 24

Maquereau à la tomate **(BIO)**
Pot au feu
Tomme grise
Fruit

JEUDI 25

Pâté de campagne /
cornichon
S/P : pâté de volaille
Paupiette de veau
Haricots plats **(BIO)**
Yaourt nature sucré
Gâteau basque

VENDREDI 26

Salade laitue aux pignons
Filet de hoky
Riz créole **(BIO)**
Cantafrais
Fruit frais