

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 2 au 30 novembre 2018

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE



ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : U.E. (Allemagne, France ou Irlande)

VEAU : U.E. (Pays Bas)

RECRE FRUITEE :

Du 5 au 9 novembre : Clémentine

Du 12 au 16 novembre : Pomme locale

Du 19 au 23 novembre : Orange

Du 26 au 30 novembre : Pomme locale

La Fabrique à menus

Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé. <http://www.la-fabrique-a-menus.fr>

Produit fait maison
 Produits locaux
 Produits issus de la filière Bio

Du pain préparé avec des produits issus de la filière biologique est servi chaque vendredi

Sous réserve d'approvisionnement
En noir : Pour le plat avec viande
En rouge : Pour le plat sans viande

				VENDREDI 2 NOVEMBRE Pamplemousse au sucre Quenelles de poisson à la Mornay Purée de carottes Chèvre Suisses fruités
LUNDI 5 NOVEMBRE	Salade de haricots verts au thon Raviolis de bœuf Raviolis aux légumes Babybel Fruit de saison	MARDI 6 NOVEMBRE Salade de lentilles vinaigrette Aiguillettes de volaille aux épices Pané fromager Gratin de courgettes Munster Fruit de saison	MERCREDI 7 NOVEMBRE Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce basquaise Boulgour Yaourt bio nature Compote	JEUDI 8 NOVEMBRE Velouté de céleri Sauté de porc au curry Omelette fines herbes Epinards et P de T Carré de l'Est Fruit de saison
LUNDI 12 NOVEMBRE	Maquereau escabèche Rôti de porc sauce moutarde Boulettes au sarrasin Petits pois St Nectaire Fruit de saison	MARDI 13 NOVEMBRE Salade verte aux dés de fromage Brandade de poisson Flan caramel	MERCREDI 14 NOVEMBRE Velouté de potimarron Bœuf bourguignon Steak végétal Carottes et pommes persillées Coulommiers Fruit de saison	JEUDI 15 NOVEMBRE Betteraves crues râpées et maïs Dos de colin sauce crevettes Haricots beurre Yaourt nature bio Gâteau
LUNDI 19 NOVEMBRE	Tarte aux poireaux Wings Fromage pané Gratin de choux fleurs Boursin ail et fines herbes Fruit de saison	MARDI 20 NOVEMBRE Endives vinaigrette Quenelles de brochet américaine Riz Tomme noire Pomme cuite	MERCREDI 21 NOVEMBRE Avocat vinaigrette Poulet rôti Nuggets de céréales Purée de P de T Suisses Salade de fruits	VENDREDI 23 NOVEMBRE Rillettes/cornichons Pamplemousse Curry de lentilles Epinards à la crème Camembert Fruit de saison
LUNDI 26 NOVEMBRE	Betteraves vinaigrette Dos de colin duguéré Gratin de brocolis Rouy Fruit de saison	MARDI 27 NOVEMBRE Salade verte vinaigrette Cassoulet Boulettes de sarrasin Haricots blancs Yaourt nature bio Compote	MERCREDI 28 NOVEMBRE Velouté de poireaux Fricadelle sauce chasseur Pané tomate/mozza Haricots verts St Paulin Fruit de saison	VENDREDI 30 NOVEMBRE Carottes râpées vinaigrette Timbale milanaise Timbale au poisson façon milanaise Mi chèvre Ananas au sirop
			JEUDI 22 NOVEMBRE Potage automnal au Cantadou Omelette au fromage Papillons Fruit de saison	JEUDI 29 NOVEMBRE Salade alsacienne Salade alsacienne sans cervelas Filet de dinde aux pruneaux Galette végétale Petits pois Gâteau de semoule