

SCOLAIRE- Restauration municipale - Menus du mois de NOVEMBRE 2020

LUNDI 2 BIO	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Velouté de légumes Rôti de porc laqué Petits pois et jeunes carottes Fromage blanc à la vanille Fruit de saison	Salade piémontaise Omelette au fromage Haricots beurre Compote pomme fraise	Panier brioché tomate et mozzarella Poulet fermier rôti Mogettes Fromage Smoothie aux fruits	Salade vinaigrette Chili con carne Yaourt nature Compote pomme abricots	Salade de pâtes sauce fromage blanc aux fines herbes Filet de hoki à l'emmental Courgettes gratinée Fruit de saison
LUNDI 9 BIO	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Rillettes au thon Steak haché de bœuf Gratin de légumes Yaourt Fruit de saison	Quiche aux poireaux Poulet au lait de coco et curry Riz madras Fromage blanc aux fruits	FERIE	Salade vinaigrette Steak de boulgour et lentilles Pommes rissolées Fromage Compote pomme banane	Betteraves vinaigrette Côte de porc braisée Beignet de courgettes Fromage Fruit de saison
LUNDI 16 BIO	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Feuilleté du jardinier Rôti de bœuf Riz Yaourt Compote de poire	Velouté de potiron au kiri Escalope de dinde panée Semoule, coulis de tomate Petit suisse au chocolat	Salade de carottes et céleri Bruschetta tomate et emmental Fromage blanc aux fruits	Velouté de carottes à la crème Paleron de bœuf braisé Pâtes au beurre Compote pomme biscuitée	Bouillon de légumes et vermicelles Moules à la crème Frites Fromage Fruit de saison
LUNDI 23 BIO	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade vinaigrette Hachis Parmentier Fromage Compote de pomme	Velouté de courgettes Tomates farcies végétales Riz Fromage blanc sucré Fruit de saison	Taboulé Cappelletti à la ricotta et au pesto rouge Yaourt Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Joue de bœuf à la bourguignonne Pommes vapeur Fruit de saison	Salade vinaigrette Brandade de morue Fromage Tarte feuilletée aux pommes
LUNDI 30 BIO				
Velouté de légumes Sauté de dinde à la crème Quinoa Fromage Salade de fruits au sirop				

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel