

Restaurant Scolaire



	du 02 au 06 novembre	du 09 au 13 novembre	du 16 au 20 novembre	du 23 au 27 novembre
Lundi	Velouté de lentilles Pennes régates gratinées aux légumes Fromage Clémentine	Duo de céleri carottes Filet de poisson meunière Chou fleur persillé Laitage Semoule aux fruits	Surimi sauce tartare Paupiette de lapin Poêlée villageoise Fromage Salade d'oranges	Betterave rouge râpée Brochette de poisson sauce tartare Poêlée texane Laitage Chocolat liégeois
Mardi	Carottes aux pommes Colin au citron Riz pilaf Laitage Abricots au sirop	Salade verte Boulettes de bœuf à la tomate Torsades au jus Laitage Ananas au sirop	Carottes au curry Chipolatas Galette de pommes de terre Laitage Compote de pommes	Salade de blé aux petits légumes Paupiette de dinde Haricots verts Fromage Clémentines
Mercredi	Œufs durs mimosa Escalope de dinde Poêlée orientale Fromage Entremet Chocolat	Féié	Chou blanc en salade Filet de poisson à la ciboulette Épinards à la crème Fromage Banane	Granité de carottes à l'orange Émincé de porc à la dijonnaise Coquillettes au beurre Laitage Poire au chocolat
Jeudi	Betteraves et maïs en salade Épaule d'agneau aux herbes Flageolets persillés Laitage Salade de fruits maison	Endives aux noix Rôti de porc au jus Brocolis persillés Fromage Tarte au Flan	Betterave rouge et maïs en salade Lasagnes végétales Laitage Cocktail de fruits	Crêpes au fromage Steak haché Brocolis au gratin Fromage Salade de pommes et kiwis
Vendredi	Menus du Chef	Coleslaw Quenelles de veau au gratin Riz madras Laitage Clafoutis aux poires	Salade de pommes de terre au thon Omelette au fromage Chou fleur béchamel Fromage Kiwi	Macédoine de légumes Hachis parmentier végétarien Laitage Ananas au sirop

Légende des allergènes	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
1 Arachide	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
2 Céleri	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Menu végétarien

Bio

AOP

MSC