

Menus scolaire du 09 au 20 novembre 2020



viande bovine française



viande de porc française



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
09 / 11	pamplemousse	saucisse	lentilles carottes	fripou	pêche au sirop
mardi		repas végétarien			
10 / 11	feuilleté végétarien	boulghour de tomates aux falafels		tartare aux noix	kiwi
mercredi					
11 / 11	férié				
Jeudi					
12 / 11	salade de pousses d'épinards et pommes granny	filet de colin piperade	poêlée celtique	chavroux	flan nappé caramel
Vendredi					
13 / 11	betteraves vinaigrette	galette jambon fromage salade		petit suisse sucré	raisin
Lundi		repas végétarien			
16 / 11	velouté de choux fleur aux noix de cajou	pâtes bolognaise végétarienne		st moret	clémentine
Mardi					
17 / 11	courgettes crues au citron vert	sauté de lapin aux pruneaux	riz safrané	babybel	poire chocolat
Mercredi					
18 / 11	salade d'avocats	araignée de porc forestière	haricots blancs à la tomate	emmental	yaourt aux fruits
Jeudi					
19 / 11	endives aux agrumes	poisson pané	pommes de terre vapeur beurre fondu	camembert	compote
Vendredi					
20 / 11	carottes citronnées	émincé d'agneau printannier	ratatouille (local) semoule(bio)	petit louis	4 / 4 crème anglaise

sous réserve de modifications