

Menus scolaire du 23 novembre au 04 décembre 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					
23 / 11	rilette batavia	merlu curcuma	haricots beurre(local) crozets (bio)	gouda	ananas au sirop
mardi			repas végétarien		
24 / 11	radis noir râpé	beignet végétarien à la tomate	gratin de potimarrons	pont l'évêque	fromage blanc aux noix et coulis de fruits rouges
mercredi					
25 / 11	velouté poireaux / champignons	paëlla	tomme	banane	
Jeudi					
26 / 11	roquette(bio) croûtons , maïs , mimolette	canard aux olives	poêlée asiatique	st nectaire	kouing aman
Vendredi					
27 / 11	macédoine de légumes à la russe	longe de porc à la moutarde	purée	chamois d'or	orange
Lundi			repas végétarien		
30 / 11	salade de patates douces rôties cranberies et noix	poêlée d'épeautres , fenouils , fèves et œufs	edam	kiwi	
Mardi					
01 / 12	duo céleris et carottes	jambon braisé au madère	printannière de légumes	petit suisse aux fruits	far breton
Mercredi					
02 / 12	toast de chèvre chaud salade	jambonnette de dinde	pommes duchesse	compte biscuitée	
Jeudi					
03 / 12	salade de quinoa	pavé de saumon citronné	épinards à la crème	brie	clémentine
Vendredi					
04 / 12	bouillon aux vermicelles	pot au feu et ses légumes	st paulin	ananas	

sous réserve de modifications