



RESTAURANT SCOLAIRE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté
 (Bœuf : origine France, race à viande) *(produit issu de l'agriculture biologique)
Pain bio le mardi / vinaigrette avec produits issus de l'agriculture biologique
 Pomme de terre locales ET Œufs frais : issues de l'agriculture biologique

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>SEMAINE DU 20 NOVEMBRE</u> <u>AU 24 NOVEMBRE</u>	SALADE DE RILLETTE DE SAUMON ROUGAIL SAUCISSE COQUILLETES* YAOURT aromatisé fraise*	CREME DUBARRY* TAJINE DE DINDE (viande bleu blanc cœur) HARICOTS VERTS HARICOTS BEURRE POMMES* / fromage : comté	SALADE HONGROISE* FILET DE POISSON Sauce vin blanc GAULETTES miam-miam* GATEAU roulé Au Chocolat*	SALADE D'AUTOMNE HACHIS PARMENTIER* AUX COURGES* CREME légère Aux fruits
<u>SEMAINE DU 27 NOVEMBRE</u> <u>AU 01 DECEMBRE</u>	POTAGE CRECY* OMELETTE* aux herbes et fromage BOULGOUR* (choux chinois) YAOURT aromatisé cassis*	POMELOS* / ORANGE* CASSOULET (maison) CREME ANGLAISE*	SOUPE tomates* Vermicelles* PAELLA SALADE DE FRUITS (maison)	SALADE DE PATES* SAUTE DE BŒUF marengo PETITS - POIS carottes* Emmental* CLEMENTINES*
<u>SEMAINE DU 04 DECEMBRE</u> <u>AU 08 DECEMBRE</u>	JUS DE POMMES* Toast : poires / camembert POTE AUX CHOUX YAOURT aromatisé Coco*	SALADE AU noix* comté Pommes* LASAGNE aux petits légumes KIWIS*	POTAGE AUX petit-pois* FILET DE POISSON Sauce poireaux POLENTA* FROMAGE BLANC*	CAROTTES râpées aux graines de sésame* TARTIFLETTE COMPOTE Pommes* / banane*