



Menus Scolaires



N
O
V
E
M
B
R
E

Lundi 5



Roulé au fromage

-  Emincé de poulet à la moutarde à l'ancienne
-  Duo de haricots verts et beurre persillés
- Fruit de saison





Mardi 6

-  Carottes râpées en vinaigrette à l'échalote
- Filet de poisson croustillant
- Gratin dauphinois
- Petits suisses aux fruits **BIO** 


Mercredi 7

- Mesclun en vinaigrette
-  Escalope de dinde sauce charcutière
- Beignets de courgette
- Yaourt aux fruits mixés
- Pain d'épices 


Jeudi 8

-  Potage de légumes et dés d'emmental
- Rôti de veau** au jus
-  Chou-fleur **BIO**  sauce Mornay
- Tarte aux pommes 


Vendredi 9

- Pâté de campagne et cornichon
-  Spaghettis à la bolognaise (viande hachée **BIO**)
- Parmesan
- Barre d'ananas


Lundi 12

- Laitue parisienne
- Hachis parmentier de canard
- Compote
- Galettes bretonnes 





Mardi 13

- Crêpe au fromage
- Nuggets
-  Duo de carottes au cumin
- Reblochon **AOP**
- Fruit de saison

Mercredi 14

- Rosette et beurre
- Omelette
- Pommes smile
- Saint nectaire
- Fruit de saison 




Jeudi 15

-  Chou blanc marine
-  Sauté de veau* basquaise
-  Riz mélangés pilaf
- Yaourt sucré **BIO** 




Vendredi 16

- Pizza au fromage
- Filet de poisson meunière
- Epinards à la crème
- Fruit de saison


Lundi 19

- Mesclun
-  Sauté de bœuf* façon carbonnade
-  Coquillettes au beurre
- Fromage blanc aux fruits 

Mardi 20




- Salade piémontaise
-  Haut de cuisse de poulet rôti/Emincé (maternelle)
-  Petits pois aux oignons
- Kiri
- Fruit de saison **BIO** 

Mercredi 21



- Endives et fourme d'Ambert
- Moussaka/Riz
- Mille-feuille 

Menu Sud-Ouest




Jeudi 22

-  Mâche
-  Cassoulet
- Bethmale
- Compote de pomme du Sud-Ouest 


Vendredi 23

- Lentilles en salade
-  Filet de poisson frais aux petits légumes
- Purée de carottes
- Rondelé nature
- Fruit de saison 




MENU TOUT BLANC
Lundi 26

- Céleri rémoulade
- Emincé de poulet façon blanquette aux champignons 
-  Riz
- Yaourt vanille **BIO** 
- Mini rousquille




Mardi 27

-  Carottes râpées et cantal
- Filet de poisson pané
- Gratin de courgettes et pommes de terre
- Tarte au chocolat

Mercredi 28


- Macédoine de légumes
- Boulettes de bœuf **BIO**  sauce tomate cuisinée
-  Ragoût de fèves au chorizo
- Camembert
- Fruit de saison 

Jeudi 29

-  Potage potiron et croûtons à l'ail et emmental râpé
- Gigot d'agneau
-  Flageolets persillés
- Fruit de saison 

Vendredi 30

- Laitue et mimosa
- Jambon blanc **IGP**
- Purée de pomme de terre
- Crème dessert chocolat

 plats préparés ou cuisinés sur place à partir de produits bruts

* viande bovine d'origine française - ** Viande origine UE - Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation Les produits en italiques sont de saison - Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur www.sivurs.com