

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 carbonade

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 croutons 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