

Le menu des restaurants scolaires

Novembre 2018

Lundi

29 octobre

Mardi

30 octobre

Mercredi

31 octobre

Jeudi

1^{er} novembre

Vendredi

2 novembre

Feuilleté Hot-dog Wings de poulet Crumble de potiron Fromage Fruit	Melon d'hiver Seiches à la Sétoise Riz Crème vanille	Bouillon de pâtes Pot-au-feu (Pommes de terre/légumes) Jus de pomme Fromage blanc + sucre	FERIE	Pépites pois-chiches et maïs Civet de sot l'y laisse de dinde, haricots beurrés Fromage Ananas frais
--	---	---	-------	--

5 novembre

6 novembre

7 novembre

8 novembre

9 novembre

Salade Sicilienne ● Nuggets Poêlées ratatouille Yaourt vanille BIO	Friand au fromage Omelette Gratin de courgettes Fruit	Crudités variées Veau Marengo Semoule Fromage Beignet	Salade Iceberg Tartiflette * (pommes de terre-ignons- dés de jambon, lardons) Yaourt aux fruits	Mousse de canard Poisson à la Bordelaise Pâtes au beurre Fromage Salade de fruits frais
--	--	---	---	---

12 novembre

13 novembre

14 novembre

15 novembre

16 novembre

Carottes râpées Filet de poisson sauce Dieppoise Riz BIO Crème choco-noisette	- Cuisse de poulet Beignets de légumes Fromage Banane BIO	Velouté potiron Rosbeef aux champignons Pommes dauphines Flan caramel	Salade verte + dès de fromage, sauté de porc * à la moutarde Lentilles Tarte Normande	Betteraves cubes BIO Escalope Viennoise Carottes sautées Fromage BIO Fruit
--	--	--	---	--

19 novembre

20 novembre

21 novembre

22 novembre

23 novembre

Taboulé Emincé de volaille à la crème, haricots verts Fromage Fruit	Radis-beurre Bœuf Stroganoff Coquillettes + râpé Compote BIO	Pamplemousse Pavé de saumon au beurre et citron Ebly Yaourt aux fruits mixés BIO	Salade Grecque ● Saucisse * Purée Fromage BIO Glace	Pizza Cordon bleu Petit-pois au beurre Fromage Fruit
---	--	---	--	--

26 novembre

27 novembre

28 novembre

29 novembre

30 novembre

Poisson pané + citron Chou-fleur et pommes de terre en gratin Fromage Fruit	Œufs durs + mayonnaise Boul'beef à la tomate Polenta gratinée Poires au sirop	Endives Sauté d'agneau à la Provençale Printanière de légumes Yaourt à boire	Potage de légumes Galette sarrasin jambon- fromage * Salade verte Petit suisse aux fruits	Chou-fleur BIO vinaigrette Brochette de dinde aux oignons, rôsti de légumes Fromage Liégeois BIO
---	--	--	---	--



Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, MH. Gozioso :

Des menus équilibrés et variés

Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

Des produits de qualité

Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire