

# Le menu des restaurants scolaires

Novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
28 octobre	29 octobre	30 octobre	31 octobre	1 <sup>er</sup> novembre
Civet de sot l'y laisse de dinde Purée de potiron Fromage Fruit	Salade verte Seiches à la Sétoise Blé Crème chocolat <b>BIO</b>	Bouillon de pâtes Pot-au-feu (Pommes de terre/légumes) Jus de pomme Fromage frais aux fruits	- Cervelas Obernois * Haricots beurrés Fromage Ananas frais + biscuit <b>BIO</b>	<b>FERIE</b>
4 novembre	Menu Végétarien 5	6 novembre	7 novembre	9 novembre
Mousse de canard Lasagnes Fromage Fruits au sirop	Carottes râpées Quenelles sauce aurore Boulgour <b>BIO</b> lentilles <b>BIO</b> Fromage Crème dessert <b>BIO</b>	- Blanquette de veau* Printanière de légumes Fromage Yaourt nature brassé +sucre	Salade Iceberg Tartiflette * (pommes de terre-ignons- dés de jambon, lardons) Glace	Œufs durs +mayo. Poisson à la Bordelaise Gratin de chou-fleur Fromage <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>
11 novembre	Menu Végétarien 12	13 novembre	14 novembre	JOURNEE BIO 15
<b>FERIE</b>	Melon d'hiver Omelette Beignets de légumes Fromage blanc + sucre	Crudités variées Rosbeef aux oignons doux Rösti de légumes Flan caramel <b>BIO</b>	Salade verte + dès de fromage, sauté de porc * à la moutarde Purée, fromage Tarte Normande	Betteraves cubes <b>BIO</b> Cuisse de poulet <b>BIO</b> Haricots verts <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Pomme <b>BIO</b>
18 novembre	19 novembre	20 novembre	21 novembre	Menu Végétarien 22
Pizza Sauté de volaille à la crème Petits pois au beurre Fromage <b>BIO</b> Fruit	Radis-beurre Bœuf Stroganoff Coquillettes <b>BIO</b> + râpé Compote <b>BIO</b>	Jambon à la Russe ● Saumonette à la tomate Semoule Fromage Mousse au chocolat	Salade Grecque ● Saucisse* Gratin de courgettes Yaourt vanille	- Pané de blé en burger Frites Fromage <b>BIO</b> Fruit
Menu Végétarien 25	26 novembre	27 novembre	28 novembre	29 novembre
Taboulé Œufs durs Crumble de potiron Fromage Fruit	Mélange Coleslaw Boulettes au bœuf sauce Carbonade, polenta gratinée, fromage Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>	Endives Sauté d'agneau à la Provençale Riz Gourde de crème dessert	Salade Cow-Boy Galette sarrasin jambon- Fromage * Gratin de choux bicolores Tarte au flan	Potage de légumes Poisson pané + citron Carottes <b>BIO</b> sautées Fromage <b>BIO</b> Salade de fruits frais



## 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