

Le menu des restaurants scolaires

Novembre 2020

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Menu Végétarien 2		3	4	5	6
Lentilles BIO Œufs durs Gratin de chou-fleur et pommes de terre Crème chocolat BIO , fruit	Betteraves-mais Cuisse de poulet BIO rôtie Haricots verts BIO Fromage BIO Compote BIO	Jambon * à la Russe ● Moule BIO à la Sétoise Riz - Yaourt aux fruits mixés BIO	- Cervelas Obernois * Purée de potiron Fromage Ananas frais + biscuit BIO	Radis-beurre Blanquette de veau BIO Pommes vapeur - Maestro vanille	
9	Menu Végétarien 10		11	12	13
Bouillon de pâtes Pot-au-feu Pommes de terre/légumes Fromage BIO Fruit BIO	Carottes râpées Mini-quenelles en gratin Semoule + pois chiches Flan caramel BIO	FERIE	Salade Iceberg + dès de fromage Jambon braisé * au jus Beignets de légumes Mousse au chocolat	Pizza Poisson pané + citron Gratin de salsifis Fromage BIO Fruit	
16	Menu Végétarien 17		18	19	20
Œufs durs + mayo. Filet de cabillaud sauce crustacés, haricots beurrés Fromage BIO Banane BIO	Velouté carottes-potiron Crousti fromage Riz Cantonais Yaourt vanille Fruit	- Sauté de poulet à la crème Pâtes Fromage Fruit BIO	Salade verte Rôti de porc * Gnocchis BIO gratinés - Bâtonnet glacé	- Bœuf Aubrac en daube Carottes BIO au beurre Fromage Salade de fruit + biscuit	
23	24	25	26	Menu Végétarien 27	
Friand au fromage Rosbeef aux oignons doux Petits pois au beurre Fromage BIO Fruit	Crudités variées ● Civet de sot l'y laisse de dinde Churros de pomme de terre Yaourt nat. brassé + sucre	Mousse de canard tomates cerises Thon à la moutarde Rösti de légumes Fromage frais aux fruits	Salade Grecque ● Chipolatas * BIO Gratin de courgettes BIO - Crème vanille BIO	Melon d'hiver Omelette Mélange 5 céréales Fromage Tropézienne	

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

- Jambon à la Russe : jambon blanc *, macédoine et mayonnaise
- Salade Grecque : salade verte, fêta, croûtons, olives noires, vinaigrette huile d'olive
- Crudités variées : carottes râpées, endives, champignons, sauce salade en dosette

ORIGINE DES VIANDES : COMMUNIQUEE AUX RESTAURANTS SCOLAIRES LE JOUR DE CONSOMMATION SUR LE DOCUMENT « LISTE DES ALLERGENES »

BIO : Agriculture biologique

* Préparation contenant du porc