



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE NOVEMBRE 2016



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 31 Octobre au 4 Novembre

Du 07 au 11 Novembre

Du 14 au 18 Novembre

Du 21 au 25 Novembre

Du 28 Novembre au 2
Décembre

	<p>FERIE</p>		<p>Potage J Darblay</p> <p>Steak haché de veau sauce crème champignons</p> <p>Gnocchettis</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit</p>	<p>Rillettes de canard et pain navette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Epinards haché béchamel</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>
<p>Radis / beurre</p> <p>Raviolis</p> <p>Plat complet</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Cœuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf à la tomate et origan</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou chinois vinaigrette miel et moutarde</p> <p>Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces</p> <p>Tortis</p> <p>Samos</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Potage légumes variés</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Ratatouille niçoise et riz</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>FERIE</p>
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poulet rôti au jus</p> <p>***Les pas pareilles*** Curry de lentilles au lait de coco</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte et croutons</p> <p>Tartiflette</p> <p>Plat complet</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Pamplemousse sucre</p> <p>Bœuf mode</p> <p>Bouquet de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Velouté Dubarry</p> <p>Roti de porc au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Champignons au persil</p> <p>Potimenter de poisson</p> <p>Plat complet</p> <p>Cantafrais</p> <p>Ile flottante</p>
<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Gratin de pâtes et jambon</p> <p>Plat complet</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpée vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Clafoutis de légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou chinois vinaigrette moutarde et miel</p> <p>Rôti de veau marengo</p> <p>Riz</p> <p>Saint Moret</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Marmite de poisson à la crème</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cake nature et confiture de fraise</p>
<p>Salade de lentilles</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Emincé de bœuf aux pruneaux</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou bicolores vinaigrette</p> <p>Lasagnes</p> <p>Plat complet</p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Choucroute</p> <p>Plat complet</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Potage de légumes variés</p> <p>Pavé de hoki sauce crème potiron</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

