



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE NOVEMBRE 2015



Du 2 au 6 Novembre

Du 9 au 13 Novembre

Du 16 au 20 Novembre

Du 23 au 27 Novembre

Du 30 Nov. au 4 Décembre

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Radis beurre Cuisse de poulet rôti et son jus Purée de pommes de terre Fromage des Pyrénées Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes variés Pavé de merlu sauce aux fines herbes Riz Petit suisse sucré Fruit de saison	Pâté mousse de foie et cornichon Roti de veau marengo Haricots verts Camembert Fruit exotique	Céleri rémoulade Sauté de porc sauce dijonnaise Gnocchetti Vache qui rit Cocktail de fruits	Chou blanc vinaigrette Poisson en paprika'de à la carotte Plat complet Yaourt aromatisé Gaufre poudrée
Salade de betterave Escalope de porc sauce chasseur Lentilles mijotées Coulommiers Compote de poire	Œuf dur mayonnaise et salade verte Sauté de bœuf sauce piquante Purée de potiron Tomme blanche Fruit de saison	FERIE	Carottes râpées vinaigrette Roti de dinde au jus Ratatouille et blé Petit cotentin Flan vanille	Potage cultivateur Duo de poisson sauce Nantua Riz Fromage blanc sucré Fruit exotique
Salade de haricots beurre à l'échalote Bœuf tomat'olive Semoule Saint Nectaire Fruit annuel	Chou rouge vinaigrette Cuisse de poulet au curry Carottes et pâtes Cantadou Ile flottante	Emincé d'endives et croûtons Filet de hoki sauce Bretonne Purée de pommes de terre Mimolette Compote de pommes bananes	Céleri rémoulade Jambon blanc Petits pois mijotés Yaourt sucré Choux à la crème	Saucisson sec / beurre Poisson pané / citron Épinards hachés à la béchamel Fromage cœur cendré Fruit de saison
Salade verte et maïs vinaigrette Escalope de volaille sauce crème champignons Haricots blancs à la tomate Carré du Poitou Compote de pommes	Macédoine mayonnaise Tartiflette Plat complet Fruit annuel	Potage cultivateur Sauté de bœuf sauce forestière Légumes d'automne-hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre) Emmental Fruit exotique	Salade lentilles Quiche Lorraine Salade verte Six de Savoie Ananas au sirop	Carottes râpées vinaigrette Pavé de hoki sauce tomate Haricots verts Yaourt sucré "Les pas pareilles" Poti 'oranger
Potage de légumes variés Sauté de dinde sauce hongroise Chou fleur et pommes de terre Fromage blanc aromatisé Fruit exotique	Céleri et pommes Boulettes de mouton sauce charcutière Boullgour Gouda Flan chocolat	Salade de blé aux petits légumes Emincé de bœuf sauce marengo Jardinière de légumes Camembert Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Raclette Plat complet Compote de pommes abricots	Pamplemousse sucre Pavé de merlu sauce Normande Riz Pointe de Brie Crème dessert vanille



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

BON APPETIT !

