

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 2 AU 30 NOVEMBRE 2020

LUNDI 2

Salade de **pâtes***
(avocat, pamplemousse)

Sauté de porc à la
moutarde
Haricots beurre

Yaourt aromatisé*

Fruits de saison

MARDI 3

Betteraves* et abricots
secs en salade

Sauté de veau marengo
Petits pois*

Fromage

Pêches au sirop

MERCREDI 4

Salade du chef
(salade, dinde, emmental)

Cordon bleu de dinde
Légumes persillés

Fromage

Fruits de saison

JEUDI 5

Salade Mademoiselle
(Choux blanc, chou fleur, dés de
dinde)

Lasagnes de bœuf et
sa salade

Petits suisses*

Compote au choix

VENDREDI 6

VÉGÉTARIEN

Salade Gauloise
(Pomme de terre, céleri,
champignon, mayonnaise)

Steak végétal
Épinards à la crème

Fromage

Liégeois au chocolat

LUNDI 9

Quiche Lorraine

Filet de blanc de poisson,
sauce spetsiosa
(oignon, poivron, tomate)
Brocolis vapeur

Fromage

Fruits de saison

MARDI 10

BIOLOGIQUE

Salade d'endives,
(pommes, dés de fromage)

Émincé de dinde
aux 5 épices
Céréales gourmandes

Yaourt aromatisé,
ferme Maurice

Fruits de saison

MERCREDI 11

FÉRIÉ

JEUDI 12

Filet de maquereaux à la
moutarde

Jambon braisé à la
tourangelle
Poêlée de légumes

Yaourt*

Tarte aux **pommes***

VENDREDI 13

VÉGÉTARIEN

Salade croquante
(chou chinois, carotte, maïs)

Égrainé végétal façon
bolognaise
Spaghetti*

Fromage

Compote*

LUNDI 16

Salade de lentilles
(dés de dinde, comichons)

Dos de hoki
au beurre blanc
Haricots verts persillés

Fromage blanc*

Fruits de saison

MARDI 17

Salade de chou
alsacienne
(chou blanc, carotte, dés de dinde)

Émincé de volaille au
gingembre tomate
Écrasé de pomme de
terre et patate douce

Fromage

Crème dessert

MERCREDI 18

Salade verte, dés de
fromage et croûtons

Sauté de veau à la crème
Pommes paillason

Fromage

Compote

JEUDI 19

Salade Rio Grande
(riz*, haricots rouges, maïs)

Tajine de poulet et ses
légumes

Fromage

Pommes*

VENDREDI 20

VÉGÉTARIEN

Salade d'endives aux
pommes*

Boulettes de soja, tomates
et basilic

Lentilles* carottes

Mousse au chocolat

Fruits de saison

LUNDI 23

Carottes râpées,
agrumes et maïs

Escalope de dinde et
son jus

Coquillettes*

Yaourt nature*

Compote

MARDI 24

BIOLOGIQUE

Céleri rave et carottes
en duo

Steak haché
Frites

Édam

Moelleux au chocolat

MERCREDI 25

Salade de pomme de terre
(cervelas, comichons)

Chipolatas aux herbes
Poêlée de légumes

Yaourt aromatisé*

Fruits de saison

JEUDI 26

Betteraves Alberta
(pommes)

Dos de cabillaud
sauce au beurre rouge
Riz* pilaf

Fromage

Pommes* ou **Poires***

VENDREDI 27

VÉGÉTARIEN

Salade coleslaw

Nuggets de blé végétal
Haricots beurres persillés

Fromage blanc*

Salade de fruits

LUNDI 30

Terrine de campagne,
cornichons

Rôti de porc et son jus
Flageolets

Yaourt nature*

Compote

*Produits issus de l'agriculture biologique

Les goûters des accueils périscolaires du soir proposent alternativement fruits frais, fromages, laitages ou féculents (pain, gâteaux...).

Prix repas enfant : 3,30€. Prix repas exceptionnel ou adulte : 4,20€.

Protocole d'Accueil Individualisé : 1,55€.

À titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.