



# Restauration scolaire - Menus du mois Novembre 2019



## LUNDI

04-nov

Choux fleur vinaigrette (10)  
 Emincé de bœuf   
 Pommes de terre grenaille  
 Fondu président (7)  
 Poire

## MARDI

05-nov

Salade marco polo (1-2-3-4-6-10)  
 (Pâtes tomates surimi poivrons)  
 Sauté de volaille  
 Purée de potiron  
 Chanteneige fouetté (7)   
 Yaourt (7) 

## MERCREDI

06-nov

Salade d'haricots verts au thon (4-10)  
 Emincé de dinde au caramel  
 Pâtes (1-3)   
 Mimolette (7)  
 Salade de fruits frais

## JEUDI

Plat complet s/viande et s/poisson 07-nov

Salade thon et maïs (4-10)  
 Chili  
 végétarien (6)   
 Tomme des Pyrénées (7)   
 Entremet (1-3-7)  
 PAIN BIO

## VENDREDI

08-nov

Potage à la carotte   
 Poisson frais (4)   
 Julienne de légumes (9)  
 Plateau de fromage (7)  
 Pâtisserie (1-3-7)

GOUTER APS Brioche (1-3-6-7-8) et Jus de Fruit



GOUTER APS : Compote et Pain

menus /viande et s/poisson 12-nov

Salade de pommes de terre mimolette (7-10)  
 Galette de boulgour à la mexicaine (1-3-4-6-7-9)  
 Petits pois  
 Mi-chèvre (7)  
 Pomme 

GOUTER ALSH : Pain au chocolat (1-3-6-7)

13-nov

Concombre à la crème (7-10)   
 Noix de joue de porc  
 Printanière de légumes (9)  
 Babybel (7)  
 Brownies(1-3-7) - crème anglaise (3-6-7)

GOUTER APS : Boudoir (1-3-7) fruit

14-nov

Salade waldorf (céleri pomme vinaigrette)(9-10)   
 Potée de lentilles (1)   
 ( volaille - saucisson à l'ail )  
 Petit suisse (7)  
 Clémentine  
 PAIN BIO

GOUTER APS : Pain confiture

15-nov

Choux blanc sauce fromage blanc (7-10)  
 Filet de poisson frais (4)   
 sauce safranée  
 Poêlée de carottes   
 Plateau de fromage (7)  
 Velouté aux fruits (7)

18-nov

Betteraves vinaigrette (10)  
 Emincé de bœuf  
 Poêlée campagnarde  
 Gouda (7)  
 Ananas 

GOUTER APS : Pain et fromage

19-nov

Salade verte fromage croûtons (1-6-7-8-10-11)  
 Poulet  
 Frites  
 St paulin (7)   
 Flan caramel (1-3-7)

GOUTER ALSH : Chausson aux pommes (1-3-5-6-7-8)

Plat complet 20-nov

Macédoine de légumes (3-10)  
 Paëlla   
 Six de savoie (7)  
 Clémentine

GOUTER APS : Fruit - gâteau sec (1-3-6-7-8)

menu s/viande - s/poisson 21-nov

Carottes vinaigrette (10)   
 Omelette aux champignons et fromage (3-7)  
 Salade verte (10)  
 Petit cotentin (7)  
 Petit pot de crème caramel (1-3-7)  
 PAIN BIO

GOUTER APS : Pain bâtonnet de chocolat (1-7-8)

22-nov

Potage de légumes  
 Poisson frais (4)   
 Brocolis   
 Plateau de fromage (7)  
 Gâteau au yaourt (1-3-7)

GOUTER APS : Fruit et biscuit (1-3-6-7-8)

menu s/viande - s/poisson 25-nov

Salade vitaminée (10)  
 Nuggets végétal (1-3-4-6-7-9-14)   
 Carottes vichy   
 Tartare ail f/herbes (7)  
 Crème vanille (1-3-7)

GOUTER APS : Fromage Blanc et Pain

26-nov

Taboulé (1-10)  
 Rôti de porc au jus   
 Haricots verts  
 Emmental (7)  
 Banane

GOUTER ALSH : Pain d'épices (1-3-6-7) jus d'orange

27-nov

Duo céleri carotte (9-10)   
 Blanquette de veau (1-3-11)  
 Coquillettes (1-3)  
 St Nectaire (7)  
 Compote de pommes

GOUTER APS : Torsade chocolat (1-3-6-7-8)

28-nov

Crêpe au fromage (1-2-3-4-7-8-10-11-14)  
 Parmentier de bœuf  
 Salade verte (10)  
 Brie (7)  
 Orange   
 PAIN BIO

GOUTER APS : Pain pâte à tartiner (6-7-8)

29-nov

Potage de potiron  
 Poisson frais sauce cressonnette (4)   
 Blé (1)  
 Petit suisse (7)   
 Eclair vanille (1-3-7-8)

GOUTER APS : Pain au lait chocolat (1-3-7-8)

GOUTER APS : Pain et confiture

GOUTER ALSH : Brioche (1-3-6-7-8) jus de fruit

GOUTER ALSH : fruit - biscuit (1-3-7-8)

GOUTER APS : Pain bâtonnet de chocolat (1-7-8)

 Bio : agriculture biologique  
 Pf : poisson frais arrivage direct de la criée

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-Œufs, 4-Poissons, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait

8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-moutarde, 11-sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques

Menus scolaire et Accueil de Loisirs 5 composantes/ sous réserve des approvisionnements

APS : Accueil Péri Scolaire

