



# Restauration scolaire - Menus du mois de Novembre 2020



## LUNDI

02-nov.

Concombre à la crème d'aneth (7-10)  
Escalope de dinde  
Poêlée lyonnaise  
Brie (7)  
Yaourt aux fruits (7) **Bio**

## MARDI

03-nov.

Quiche Lorraine (1-3-7)  
Estouffade de bœuf **Bio**  
Carottes sautées **Bio**  
Samos (7)  
Fruit de saison poire

## MERCREDI

04-nov.

Salade verte maïs emmental (7-10)  
Chipolatas  
Purée de céleri (7)  
Gouda (7) **Bio**  
Cocktail de Fruits

## JEUDI

Sans viande et sans poisson 05-nov.

### Animation autour des courges

Velouté de citrouille  
Risotto de blé (1)  
et fèves  
Fromage blanc (7)  
Madelaine (1-3)  
**Pain Bio**

## VENDREDI

06-nov.

Salade **Bio** de thon (4-10)  
Poisson à la Bretonne (4) **Frais**  
Chou fleur à la béchamel (1-7)  
Plateau de fromage (7)  
Entremet pomme tatin (1-6-7)

### GOÛTER APS : Fruit - galette bretonne (1-3-7)

09-nov.

Carottes râpées emmental (7-10)  
Sauté de porc Marengo **Bio**  
Haricots verts  
St Nectaire (7)  
Tarte aux fruits (1-3-7)

### GOUTER APS : Pain - confiture

10-nov.

Céleri rémoulade (7-10) **Bio**  
Poisson **frais** (4) sauce hollandaise (1-3-7)  
Riz doré  
Boursin (7)  
Mousse au chocolat (7)

### GOUTER ALSH : Brioche (1-3) - jus de fruit

11-nov.



### GOUTER APS : Gaufre (1-3-6) - verre de lait (7)

Sans viande et sans poisson 12-nov.

### Animation autour des courges

Salade de courge à l'orange et cumin (10)  
Lasagne d'épinard (1-3-7)  
à la ricotta (7)  
Emmental (7)  
kiwi  
**Pain Bio**

### GOUTER APS : Pain - compote

13-nov.

Salade verte arlequin (7-10)  
Cassoulet  
Toulousain  
Bûchette de chèvre (7)  
Entremet à la vanille (7) **Bio**

### GOÛTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)

16-nov.

Feuilleté au fromage (1-7)  
Hoche-pot de volaille  
(pot au feu de volaille)  
Vache qui rit (7)  
Fruit de saison **Bio**

### GOUTER APS : Pain - fromage (7)

17-nov.

Velouté de poireaux  
Rôti de bœuf  
Frites  
Camembert (7) **Bio**  
Clémentine

### GOUTER APS : Petit suisse (7) - biscuit (1-3-7)

Sans viande et sans poisson 19-nov.

Endives pommes noix (8-10)  
Pâtes au tofu (1-6)  
Mini babybel (7)  
Compote d'abricot  
**Pain Bio**

### GOUTER APS : Pain - confiture

20-nov.

Piémontaise (tomate, pdt, œuf, jambon) (3)  
Choucroute **Bio**  
de la mer (4-7) **Frais**  
Plateau de fromage (7)  
Liégeois vanille caramel (7)

### GOÛTER APS : Mousse (7) - boudoir (1-3-7)

Sans viande et sans poisson 23-nov.

Betteraves et fromage (7-10)  
Couscous végétarien **Bio**  
et ses légumes **Bio**  
Mini bonbel (7)  
Clafoutis (1-3-7)

### GOUTER APS : Pain - confiture

24-nov.

Terrine de campagne (3-7)  
Filet de poisson **frais** (4)  
Gratin de Patate douce (7)  
Kiri (7)  
Fruit de saison kiwi **Bio**

### GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)

25-nov.

Nems (1-6)  
Sauté de dinde au citron  
Haricots beurre  
Brie (7) **Bio**  
Yaourt aux fruits (7)

### GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)

26-nov.

### Animation autour des courges

Salade et mimolette (7-10)  
Mijoté de bœuf  
Purée de butternut  
Yaourt sucré (7)  
Fruit de saison  
**Pain Bio**

### GOÛTER APS : Pain - bâtonnet de chocolat

27-nov.

Macédoine légumes et dés de jambon (3-10)  
Rôti de volaille braisé  
Pois maraîcher  
Plateau de fromage (7)  
Riz au lait (7) **Bio**

### GOÛTER APS : Yaourt (7) - biscuit (1-3-7)

### GOUTER APS : Pain - chocolat

### GOUTER ALSH : Fruit - cake marbré (1-3-7)

### GOUTER APS : Céréales (1) - jus de fruit

### GOÛTER APS : Pain - pâte à tartiner (7-8)

Bio : agriculture biologique

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Pf : poisson frais arrivage direct de la criée

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Menus scolaires et Accueil de Loisirs, APS : Accueil Périscolaire

Sous réserve des approvisionnements

