

## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Lundi 04 Novembre au Vendredi 08 Novembre</b>	Macédoine de légumes Tajine de poulet courgette pruneau Semoule bio Yaourt brassé au fruit	Terrine forestière cornichon cordon bleu de dinde chou romanesco fruit de saison	Chou chinois à l'emmental Steak haché de bœuf Pâtes bio Fromage blanc nature sucré	Œuf dur mayonnaise croisillon Dubarry épinards à la béchamel pâtisserie	Soupe de potiron Fileté de poisson tomate mozzarella Purée de pdt Carré croc lait
<b>Lundi 11 Novembre au Vendredi 15 Novembre</b>	Férial	Carotte rapée paupiette de veau forestière riz de Camargue IGP yaourt vanille	Pain brioché à l'emmental paleron de bœuf au jus carottes au jus Compote sans sucre ajouté	Betterave bio Brochette de poisson pané Purée de potiron Fromage à la coupe	Salade de pois chiches bio Pâtes complètes à la provençale et emmental Fruit de saison
<b>Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre</b>	Haricots verts en salade Brochette de dinde au thym Haricots blancs Fruit de saison	Salade verte Sauté de porc à la moutarde pdt vapeur Emmental	Pâté en croûte cornichon Fileté de poisson emmental Fondue de poireau Fruit au sirop	Salade coleslaw Boulette de bœuf à la tomate Pennes Yaourt nature sucré	Feuilleté au fromage Pépité croustillante de flétan Epinards à la béchamel Liégeois chocolat
<b>Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre</b>	Salade de pdt, fromage frais au thon Steak haché de bœuf Haricots verts persillés Fruit de saison bio	Céleri bio rémoulade Cabillaud fish and chips Purée de pdt Crème dessert	Salade verte Omelette tortilla Poêlée rustique Pâtisserie	Betterave à la fêta Sauté de dinde à la provençale Riz de Camargue IGP Compote sans sucre ajouté	Salade de blé, carotte et œuf vinaigrette Saucisse de Toulouse Pois cassés bio Gouda

--	--	--	--	--	--

Les menus sont sous réserve d'approvisionnement