



# MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES NOVEMBRE 2023

	Semaine du 06 NOVEMBRE	Semaine du 13 NOVEMBRE	Semaine du 20 NOVEMBRE	Semaine du 27 NOVEMBRE
<b>LUNDI</b>	CHOU BLANC-CHOU ROUGE vinaigrette FONDANT DE LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIÈRE POMMES DARPHIN DES DE POIRE AU SIROP	TABOULE BIO SAUTE DE BŒUF SAUCE OLIVES* SALSIFIS A LA CREME POMME DE TERRE EDAM FRUIT	RIZ NICOIS NAVARIN DE POULET SAUCE CANTADOU* PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SAINT PAULIN FRUIT	CREPE AU FROMAGE FRICASSÉE DE BŒUF* RATATOUILLE semoule Bio BONBEL FRUIT
<b>MARDI</b>	<i>Menu végétarien</i> DHAL DE LENTILLONS Bio TORTIS Bio FROMAGE BLANC SUCRE FERMIER FRUIT	BATAVIA SAUCISSE Bio // MERGUEZ Bio GRATIN DAUPHINOIS* SUISSE FRUITE	<i>Menu végétarien</i> CELERI RAVE sauce mayonnaise CROZET* AU FROMAGE A RACLETTE YAOURT AROMATISE Bio	<i>Menu végétarien</i> POTAGE DE COURGETTES* HARICOTS BLANCS A LA TOMATE* POMMES DE TERRE SUISSE FRUITÉ FRUIT
<b>MERCREDI</b>	DUO DE CRUDITES TAGLIATELLES A LA CARBONARA* (dés de dinde) TOME BLANCHE PUREE POMME PRUNEAU	POTAGE DE COURGETTE* ROTI DE VEAU FARCI AU JUS TORTIS SAINT MORET MIRABELLES AU SIROP	POTAGE DE BUTTERNUT BLANQUETTE DE VEAU* PUREE DE BROCOLIS VACHE QUI RIT TARTE ABRICOT	BATAVIA BOULETTE DE BŒUF SAUCE CREME POTATOES BRIE PUREE POMME BANANE Bio
<b>JEUDI</b>	<i>Menu végétarien</i> POTAGE DE LENTILLES CORAIL* POISSON FRAIS SAUCE CREME PETITS LEGUMES CHOU FLEUR TOME NOIRE FRUIT	<i>Menu végétarien</i> CAROTTES RAPEES vinaigrette ŒUFS DURS bio SAUCE CREME PUREE D'EPINARDS EMMENTAL RAPE MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES Bio en dés BŒUF BRAISE au jus LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE Bio ENTREMET AU CHOCOLAT maison	BATAVIA LONGE DE PORC* au jus//BŒUF BRAISE CHOUX DE BRUXELLES pommes de terre TARTARE TARTE AMANDINE ABRICOTS*
<b>VENDREDI</b>	BETTERAVES ROUGES Bio RAPEES Vinaigrette SAUTE DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS* // SAUTE DE BŒUF SAUCE CHAMPIGNONS PETITS POIS A LA FRANCAISE CAMEMBERT TARTE ABRICOT	POTAGE DE LEGUMES COQUILLETES Bio AU THON* CANTAL AOP FRUIT	MACHE ACRAS DE MORUE ketchup ECRASE DE CAROTTES FRUIT DU VERGER au sirop	TARTE AMANDINE ABRICOTS* CAROTTES RÂPÉES vinaigrette PAELLA* aux fruits de mer CAMEMBERT CREME RENVREESE

\* Plats élaborés par la cuisine centrale

Les plats sont susceptibles de changer de fonction de la disponibilité des produits

