

Menus du restaurant scolaire du 6 novembre au 1er décembre

Dates	Du 06 au 10 Novembre	Du 13 au 17 Novembre	Du 20 au 24 Novembre	Du 27 au 1er Décembre
LUNDI	repas végétarien	Bouillon de volaille Tartiflette Salade verte Abricots	Tomates/mozzarella	Taboulé Tortellini à la viande Salade verte Fruits de saison
	Potages de Legumes		Filet de poulet meunière	
	Chipolatas végétales Gnocchi de pommes de terre Fromage		Gratin de choux fleurs	
	Fruits de saison		Raisins	
MARDI	Carottes rapées	repas végétarien	Paté de campagne	Bouillon de bœuf Escalope de dinde à la crème Gratin de courgettes Compote
	Sauté de veau marengo	Concombre au fromage blanc	Sauté de bœuf bourguignon	
	Gratin dauphinois	Raviolis aux légumes Cantal	Torti en sauce	
	Yaourts fermiers Madeleines	Salade de fruits	Fromage Fruits de saison	
MERCREDI	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents
JEUDI	Salade composée	Quiche lorraine Sauté de porc aux olives Salsifis Brie Poires	repas végétarien	Salade verte Choucroute garnie Liegeois chocolat ou vanille/caramel
	Lasagnes gratinées maison		Macedoines de légumes	
	Mousse au chocolat Langues de chat		Coquillettes blé/pois chiche	
			Pesto Brownies Crème anglaise	
VENDREDI	Assiette de charcuterie	Salade paysanne Rosbeef Pommes campagnardes Fromage Tartelettes à la crème	Velouté de legumes	repas végétarien
	Fileté tomato/fish		Filet de colin pané	Salade composée
	Epinards à la béchamel		Purée maison	Lasagnes aux légumes Fromage Doonuts
	Tarte aux pommes		Crème dessert caramel beurre salé	

Produits bios	Boucherie LEYME	Cuisinés au restaurant (Fait maison)	Repas végétarien
Producteurs locaux et alentours	Epicerie Leyme		Repas à thème