





MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE* Novembre 2017



Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
<p>Mâche</p> <p>Joue de bœuf en daube Coquillettes au beurre bio</p> <p>Pyrénees</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade riz maïs et surimi</p> <p>Pane fromage Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p><i>Menu production locale</i></p>  <p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de porc Haricots blancs</p> <p>Gruyère</p> <p>Pommes</p>	<p>Concombre au gorgonzola</p> <p>Cœur de filet de merlu sauce vierge</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Gratin de cerises</p>

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>Carottes râpées</p> <p>Bœuf goulash Pommes de terre à la vapeur</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Flan au chocolat et biscuit</p>	<p>Betterave à la pomme et au brie</p> <p>Petit salé Lentilles vertes</p> <p>Orange</p>	<p>Salade composée à l'emmental</p> <p>Omelette au fromage Pomme de terre rissolées</p> <p>Cocktail de fruit</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Dos de colin Poireaux au gratin</p> <p>Buche du pilat</p> <p>Banane</p>

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Radis beurre</p> <p>Steak haché Frites</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>MENU AUTOMNAL</i></p> <p>Crème de légumes d'automne</p> <p>Salmis de pintades Gratin de potiron</p> <p>Comte</p> <p>Faisselle crème de marron</p>	<p><i>Menu production locale</i></p>  <p>Salade</p> <p>Pâté de pomme de terre</p> <p>Fondant au chocolat</p>	<p>Salade d'endives pomme noix</p> <p>Cassolette de moules Meli melo gourmand</p> <p>Fruit de saison</p>

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30
<p>Salade concombre au cantal</p> <p>Grillade de porc Haricots verts sautés</p> <p>Carré bavarois au cacao</p>	<p>Salade de betterave</p> <p>Poisson pané Riz pilaf</p> <p>Tomme grise</p> <p>Poire</p>	<p>Vermicelle à la tomate</p> <p>Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre</p> <p>Flan praline</p>

*Sous réserve
d'approvisionnement