




**MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE\***  
**Novembre 2015**



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Concombre Maïs Emmental	Betterave à l'ail	Potage maison	Taboulé
Grillade de porc Haricots Vert sautés	Tomate Farcie maison Riz Pilaf Safrané	Hachis Parmentier	Colin sauce normande Chou-fleur au gratin
Tarte chocolat – Poire Maison	Gouda	Flan caramel	Coulommiers
	Kiwi		Banane

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Saucisson à l'ail	Tomate Oignon	Rillettes de sardine à la tomate sur toast	Carotte râpée raisin
Foie de veau à l'échalote Pomme de terre à l'anglaise	Chipolatas Grillées	Steak haché Grillé Courgettes sautées à l'ail	Dos de colin lieu en papillote
Tomme blanche	Epinards branche béchamel	Mimolette	Riz pilaf tandoori
Orange	Flan Biscuit	Briochette crème anglaise	Yaourt sucre

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Taboulé	Concombre à la crème d'aneth	<i>Speisekarte</i>	Salade de tomates au gouda
Epaule d'agneau Haricots beurre sautés	Bœuf bourguignon Fusilli au beurre	Chou blanc aux lardons <i>Weisskohl mit schinkenpeck</i>	Filet merlu grillé Poireau au Gratin
Cantal	Crème dessert caramel	Pomme de terre aux saucisses de Francfort <i>Kartoffelel mit frankfurten wurst</i>	Fruit de saison
Banane		Salade <i>Salat</i>	
		Munster <i>Munster</i>	
		Forêt noire <i>Schwartzwalder Kirchtorte</i>	

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Radis beurre</p> <p>Brochette de dinde grillée</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade piémontaise maison</p> <p>Steak haché Grillé Haricots verts</p> <p>St Nectaire</p> <p>Orange</p>	<p>Surimi Mayonnaise</p> <p>Sauté veau Aux olives Coquillettes</p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>« Menu Production Locale »</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Rôti Purée maison</p> <p>Fromage Fruit</p> 

Lundi 30			
<p>PDT Comté Mâche</p> <p>Jambon sauce mère Petits pois</p> <p>Poire</p>			

\*Sous réserve d'approvisionnement