



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Novembre 2019



Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Saucisson ail Emincé de veau à la crème M Fusilli au beurre bio Buche du Pilat Fruit de saison	Salade mâche, bleu et croûtons M Steak haché grillé Purée de potimarron M Flan au caramel	Sardines au beurre Chipolatas Courgettes sautées à l'ail M Gouda Eclair au chocolat	Carottes râpées aux raisins M Dos de colin lieu sauce bonne femme M Riz bio au beurre Yaourt aux fruits

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Taboulé M Blanquette d'agneau Haricots beurre sautés M Cantal Banane	Radis beurre Poulet Frites Crème dessert vanille	<i>Menu local</i>  Mâche L Lasagnes végétariennes M L Fromage blanc L B / miel L Madeleines L	Salade d'endives à la mimolette M Colin Alaska pané Chou-fleur au beurre M Flan au chocolat et biscuit

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Radis au beurre Brochette de dinde grillée Petits pois Yaourt aromatisé	<i>Menu Auvergnat</i> Salade d'auvergne M Potée auvergnate M Légumes du jour M Saint Nectaire Flognarde aux pommes	Surimi et maïs sauce cocktail Sauté de veau marengo M Spaghettis Crème au caramel	Soupe de légumes M Dos de colin lieu sauce bonne femme M Riz bio au beurre Pyrénées Fruit de saison

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Pommes de terre au saint Paulin M Jambon grillé sauce charcutière Epinards branches à la crème M Poire	Carottes râpées M Spaghettis sauce bolognaise au fromage M Fromage blanc coulis fruits rouges	<i>Menu local</i>  Betterave / mâche M L Potée Limousine M L Yaourt L B	Crêpe au fromage Poisson frais du jour M Ecrasé de potiron M Buche du Pilat Banane

*Sous réserve d'approvisionnement