




## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE\*


Novembre 2019



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

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Taboulé <b>M</b> Blanquette d'agneau Haricots beurre sautés <b>M</b> Cantal Banane	Radis beurre Poulet Frites Crème dessert vanille	<i>Menu local</i>  Mâche <b>L</b> Lasagnes végétariennes <b>M L</b> Fromage blanc <b>L B</b> / miel <b>L</b> Madeleines <b>L</b>	Salade d'endives à la mimolette <b>M</b> Colin Alaska pané Chou-fleur au beurre <b>M</b> 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 <b>M</b> Potée auvergnate <b>M</b> Légumes du jour <b>M</b> Saint Nectaire Flognarde aux pommes	Surimi et maïs sauce cocktail Sauté de veau marengo <b>M</b> Spaghettis Crème au caramel	Soupe de légumes <b>M</b> Dos de colin lieu sauce bonne femme <b>M</b> Riz bio au beurre Pyrénées Fruit de saison

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

\*Sous réserve d'approvisionnement