



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Novembre 2020



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Saucisson cru / cuit Emincé de bœuf aux oignons M Fusilli au beurre Buche du Pilat Banane	Salade de mâche, bleu et croûtons M Chipolatas Purée de potimarron M Liégeois aux fruits Langue de chat	<i>Menu local</i>  Betterave L Bœuf bourguignon M L Purée L Salers L Pommes L	Carottes râpées aux raisins Dos de colin lieu sauce bonne-femme Semoule au beurre Eclair au chocolat

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade de pâtes au jambon M Gigot d'agneau Frites Cantal Poire	Salade Flan de chou-fleur M Carottes rôties M Fromage Gâteau marbré et confiture de fraise	Flammekueche Colin Alaska pané Epinard hachés à la crème Raisins	Poireaux roulés de surimi vinaigrette Petit salé M Flageolets Comté AOP Kiwi

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Céleri rave sauce mayonnaise Brochettes de dinde grillées Purée Tarte au pommes	Chou blanc et croûtons à l'ail Dos de colin lieu sauce bonne-femme Riz bio au beurre Pyrénées Fruit	<i>Menu local</i>  Velouté de légumes M L Omelettes M L Epinards L Yaourt au chocolat L B	Salade d'Auvergne Pot au feu végétarien M Légumes Saint Nectaire AOP Paris Brest

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Pomme de terre à la Tomme Poulet basquaise Salsifis à la crème Poire	Betteraves Spaghettis bolognaise M Emmental Abricots au sirop	Salade verte aux noix Tartiflette maison M Garniture du jour Faisselle sauce aux fruits rouges	Crêpe fromage Poisson frais du jour Ecrasé de potiron M Bûche du Pilat Banane

Lundi 30
Carottes râpées à l'emmental Grillade de porc Haricots verts persillés Flan praliné

*Sous réserve d'approvisionnement

M : Fait maison

L : Local

B : Bio

