



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Novembre 2021



*Sous réserve d'approvisionnement **M** : Fait maison
L : Local **B** : Bio

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de pâtes au jambon Gigot d'agneau grillé Haricots beurre sautés Cantal Fruits	<i>Menu local</i> Soupe de légumes Steak haché Fusilli Yaourt citron B	FERIE	Salade de chou rouge Pané de colin d'Alaska Epinard hachés à la crème Tarte aux pommes

Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Carottes râpées Rôti de veau en cocotte Purée M Yaourt aromatisé	<i>Menu végétarien</i> Salade de perles façon taboulé Boulettes végétariennes aux lentilles Haricots verts persillés Saint Nectaire Fruit	Chou blanc et croutons à l'ail Poisson du jour sauce au beurre blanc Riz bio au beurre Pyrénées Fruit	Betteraves aux noix et au bleu Truffade maison M Salade batavia Salade de pommes aux myrtilles M

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Pomme de terre à la tomme Rôti de bœuf Salsifis à la crème Poire	<i>Menu local</i> Betteraves cuites Rôti de porc Purée de butternut Pommes	Crêpe au fromage Poisson pané Ecrasé de potiron Bûche Pilat Fruit	Salade verte aux noix Dinde Penne bio au beurre Faisselle sauce aux fruits rouges

Lundi 29	Mardi 30
Salade de choux rouge et blanc Blanquette de veau à l'ancienne Riz créole bio Cantal Poire	Coquillettes au maïs et emmental Omelette aux oignons Haricots verts au beurre Fromage frais au sucre