

# Menus DU 31 OCTOBRE AU 18 NOVEMBRE 2022

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 31 OCTOBRE	MARDI 01 NOVEMBRE	MERCREDI 02 NOVEMBRE	JEUDI 03 NOVEMBRE	VENDREDI 04 NOVEMBRE
<p>SALADE DE CHOU CHINOIS</p> <p>POULET A LA POITEVINE</p> <p>SEMOULE DE COUSCOUS BIO</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>COMPOTE ABRICOT</p>		<p>POTAGE AU POTIRON</p> <p>FILET DE COLIN SUCE CITRONNEE</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR</p> <p>GOUDA POMME BIO</p>	<p>SALADE D'AVOCAT</p> <p>ROTI DE BŒUF</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>BRIE</p> <p>CHOU A LA CREME</p>	<p>MACEDOINE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE PORC A LA FORESTIERE</p> <p>PENNE BIO</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>ANANAS</p>

LUNDI 07 NOVEMBRE	MARDI 08 NOVEMBRE	MERCREDI 09 NOVEMBRE	JEUDI 10 NOVEMBRE	VENDREDI 11 NOVEMBRE
<p>SEMOULE D'HIVER</p> <p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME CHAMPIGNONS</p> <p>EPINARDS BECHAMEL</p> <p>PONT L'EVEQUE AOP</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>SALADE VERTE MAÏS EMMENTAL</p> <p>HACHE DE SOJA</p> <p>POMMES DE TERRE WEDGE</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUIT</p>	<p>CELERI VINAIGRETTE</p> <p>BŒUF CAROTTES</p> <p>TARTARE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>VELOUTE DE BUTTERNUT</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE HLLAN-DAISE</p> <p>RIZ</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>KIWI</p>	<p><b>FERIE</b></p>

LUNDI 14 NOVEMBRE	MARDI 15 NOVEMBRE	MERCREDI 16 NOVEMBRE	JEUDI 17 NOVEMBRE	VENDREDI 18 NOVEMBRE
<p>POTAGE CRECY</p> <p>PATES BIO VEGETARIENNES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP</p> <p>BANANE</p>	<p>ENDIVES EN SALADE</p> <p>HOKI SAUCE CITRONNEE</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>ENTREMETS CARAMEL AU LAIT BBC</p>	<p>SALADE DU PUY</p> <p>SAUTE DE PORC A LA PAYSANNE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>GOUDA</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>BLE AU THON</p> <p>ROTI DE DINDE</p> <p>COTES DE BLETES A LA CREME</p> <p>PETIT FROMAGE FRAIS SUCRE</p> <p>POIRE</p>	<p>BETTERAVES MIMOSA</p> <p>SAUTE DE BŒUF BIO</p> <p>PUREE A LA BETTERAVE</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>GATEAU AU CHOCOLAT A LA BETTERAVE</p>

<b>LUNDI 21 NOVEMBRE</b>	<b>MARDI 22 NOVEMBRE</b>	<b>MERCREDI 23 NOVEMBRE</b>	<b>JEUDI 24 NOVEMBRE</b>	<b>VENDREDI 25 NOVEMBRE</b>
Salade panachée mayonnaise Blanc de volaille braisé Julienne de légumes Brie Crème dessert vanille	Quiche lorraine Longe de porc à la moutarde Petits pois Yaourt nature sucré Clémentines	Salade de mâche aux fruits secs Mijoté de veau Frites Six de Savoie Pêche au sirop	Carottes râpées vinaigrette Dos cabillaud dieppois Torsade bio Munster AOP Petit crème spéculoos	Potage de légumes Couscous végétarien Edam Kiwi
<b>LUNDI 28 NOVEMBRE</b>	<b>MARDI 29 NOVEMBRE</b>	<b>MERCREDI 30 NOVEMBRE</b>	<b>JEUDI 01 DECEMBRE</b>	<b>VENDREDI 02 DECEMBRE</b>
Rillettes de poisson Sauté de porc Purée de potiron Tomme grise Pomme bio	Salade chou chinois Emincé de bœuf au jus Flageolets Cantal AOP Eclair au chocolat	Pommes terre ciboulette Rôti de dinde sauce chasseur Chou fleur vapeur Rouy Flan caramel	Potage à la tomate Tajine carottes panais et pois chiches Boulgour Coulommiers Banane	Salade coleslaw Poisson blanc sauce nantua Fondue de poireaux Buche de chèvre Riz au lait
<b>LUNDI 05 DECEMBRE</b>	<b>MARDI 06 DECEMBRE</b>	<b>MERCREDI 07 DECEMBRE</b>	<b>JEUDI 08 DECEMBRE</b>	<b>VENDREDI 09 DECEMBRE</b>
Velouté potiron Poulet rôti Frites/Salade verte Tomme noire Orange	Salade pâtes bio arc en ciel Œufs dur béchamel Carottes Vichy Le carré Entremets chocolat au	Chou rouge à la fla- mande Chili con carne Riz Tartare Kiwi	Salade d'avocat Bœuf bourguignon Salsifis Camembert Gâteau aux poires	Salade verte, noix et mi- molette Chipolatas Lentilles au jus Saint Nectaire AOP Compote de pommes