

RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE NOVEMBRE 2018

lun 05 nov	mar 06 nov	jeu 08 nov	ven 09 nov
Taboulé	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade
Aiguillettes de poulet à la provençale	Lasagnes bolognaises	Jambon grill	Poisson pané quartier citron
Haricots beurre	Salade verte	Petit pois	Purée
Frippons	Camembert	Gouda	Gros jean
Compote	Liégeois chocolat	Banane	Gâteau au yaourt
lun 12 nov	mar 13 nov	jeu 15 nov	ven 16 nov
Macédoine mayonnaise	Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Pâté marmite
Sauté de porc au curry	Steak haché	Cassoulet (plat complet)	Dos de colin à la crème de poireaux
Chou fleur persillé	Pommes rissolées	Yaourt nature sucré	Carottes persillées
Fromage bio	Bûche chèvre	Galette goulibeur	Pyrénées brique
Crème dessert vanille	Orange		Tarte aux pommes
lun 19 nov	mar 20 nov		ven 23 nov
Piémontaise	Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées
Poulet rôti	Saucisse de Toulouse / Lentilles (plat complet)		Steak de merlu sauce crème moules
Ratatouille	Carré de ligueil		Beignets de légumes
Cantadou	Carré de ligueil		Mimolette
Mousse chocolat	Pomme	Compote	
lun 26 nov	mar 27 nov	jeu 29 nov	ven 30 nov
Duo de julienne de jambon / emmental	Chou fleur vinaigrette	Salade de pâtes au surimi (surimi râpé, julienne légumes, tomates)	Saucisson à l'ail
Parmentier de bœuf (plat complet)	Nuggets de volaille	Rôti de porc au jus	Dos de colin à la crème de poivrons
	Printanière de légumes	Haricots verts	Riz
Fromage blanc nature sucré	Brie	Edam	Chanteneige
Madeleine	Liégeois vanille	Churros au chocolat	Clémentines

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

DESSERTS MAISON

NOUVEAUTÉS



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

CRUDITÉS DE SAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

