

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du mois de novembre 2022

Le déjeuner doit comprendre : une crudité, un fruit ou légume cru (C) - de la viande ou du poisson (VPO) –des légumes verts cuits ou fruits crus (LVC) – des féculents (FT) – des légumineuses protidiqes (LP) - Fromage (FR) ou Lait (PL)

	Lundi 07		Mardi 08		Mercredi 09		Jeudi 10
LVC FT FR FT VPO FR C	Potage poireau pomme de terre et fromage frais Timbale de pâtes Emmental râpé Fruit	LVC C VPO LVC FT PL	Salade mexicaine Langue de bœuf sauce madère Haricots verts et p. de terre Petits suisses	C FR VPO FT FR C	Salade de chou rouge aux pommes et mimolette Côte de porc Gratin dauphinois Clémentine	FT LVC LP FR C	Soupe de pois cassés Riz cantonais Fromage Salade de fruits
	Lundi 14		Mardi 15		Jeudi 17		Vendredi 18
VPO LVC FT VPO C PL	Œuf macédoine Spaghettis à la carbonnara Crème maison aux fruits rouges et spéculos	LVC VPO FT FR C	Potage Crécy Emincé de dinde sauce aigre douce Riz Fromage Fruit	C FR VPO LVC FT C	Salade d'endives à l'emmental et croutons Saucisse au chou et pomme de terre Banane chocolat chantilly	LVC FT VPO C PL	Soupe de légumes Brandade de poisson Salade Fromage blanc
	Lundi 21		Mardi 22		Jeudi 24		Vendredi 25
LVC PL LVC VPO FT C	Potage santé Sauté de dinde A la basquaise Pâtes torti Fruit	LVC FR C VPO LVC FR FT	Salade d'haricots verts aux dés d'emmental Filet de lieu meunière au citron Gratin de chou-fleur Semoule au lait et raisins	C FR VPO FT LVC PL C	Salade aux pommes, noix et fromage bleu Croquettes de lentilles sauce au fromage frais Carottes et boulghour Petits suisses et clémentine	LVC FR FT VPO FT PL	Soupe à l'oignon mixée avec croutons et fromage râpé Bœuf bourguignon Blé Crème vanille
	Lundi 28		Mardi 29				
LVC VPO VPO FT FR C	Betteraves mimosa Paleron sauce piquante Gratin dauphinois Fromage Fruit	C VPO FT PL	Carottes râpées Escalope de poulet Frites Yaourt				