

## RESTAURANT SCOLAIRE

### *Menus du mois de novembre 2021*

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) – fromage (FR) ou Lait (L)

	<b>Lundi 08</b>		<b>Mardi 09</b>		<b>Jeudi 11</b>		<b>Vendredi 12</b>
LVC FT VPO FR C	Soupe de pois cassés Timbale de pâtes Emmental râpé Fruit	LVC C VPO LVC FT L	Salade mexicaine Langue de bœuf sauce madère Haricots verts et p. de terre Yaourt aux fruits mixés		<b>Armistice</b>	LVC FT FR FT C LVC	Potage poireaux, P. de Terre et fromage frais Dahl de lentilles corail aux fruits Boulghour Crumble de pommes
	<b>Lundi 15</b>		<b>Mardi 16</b>		<b>Jeudi 18</b>		<b>Vendredi 19</b>
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 Rôti de porc aux lentilles et carottes 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
	<b>Lundi 22</b>		<b>Mardi 24</b>		<b>Jeudi 25</b>		<b>Vendredi 26</b>
VPO LVC LVC FT FR C	Œuf macédoine Curry de butternut au riz de Camargue Fromage Fruit	LVC PL FT VPO PL C	Potage Crécy Spaghettis à la carbonnara Crème maison aux fruits rouges et spéculos		<b>Menu à thème anglo-saxon</b>	LVC FT VPO C PL	Soupe de légumes Brandade de poisson Salade Fromage blanc
	<b>Lundi 29</b>		<b>Mardi 30</b>				
C FR VPO FT C	Salade de chou rouge aux pommes et mimolette Côte de porc Gratin dauphinois Clémentines	C VPO FT PL	Carottes râpées Escalope de poulet Frites Yaourt				