

NOVEMBRE 2021

Menus* des Restaurants scolaires & Centre de loisirs





8 Lundi

Carottes râpées **Vinaigrette**



Rôti de veau au jus / Boulettes sarrasin lentilles

Mélange de bâtonnets légumes

Brie

Paris Brest

9 Mardi

Potage

Brandade De poisson MSC



Fromage blanc aromatisé

Salade de fruits

10 Mercredi

Salade de perles

Tortilla

Gratin d'épinards et fromage râpé

Tomme blanche

Poire

11 **Ieudi**

FERIE Armistice du 11 novembre 1918



12 Vendredi

Salade de haricots rouges, thon et maïs

Couscous

Petit suisse nature sucré

Pomme

19



15 Lundi

Salade de betteraves et maïs

Ragoût de lentilles au potiron et carottes

Courgettes à la provençale

Carré de l'Est

Clémentine

16 Mardi

Salade de haricots verts

Blanquette de veau à l'ancienne / Quenelle à la crème

Riz

23

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

Mardi

Tarte tomate chèvre

Nugget's de poulet

Gratin d'épinards

Nugget's de blé

Fromage blanc

Fruit de saison

17 Mercredi

Rillette de maquereaux

Filet de poulet sauce barbecue / Saucisse végétale napolitaine

Chou fleur persillé

Fromage blanc

Compote

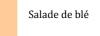
18 Ieudi

Carottes râpées

Tortellinis sauce tomate et fromage râpé

Yaourt du Triève À la fraise

Oreillon de pêche au sirop



Vendredi

Filet de poisson MSC meunière

Légumes ratatouille



Comté AOP Et son pain



Muffin pépites de chocolat

22 Lundi

Salade de pommes de terre

Gigot d'agneau aux herbes Omelette

Julienne de légumes

Fromage de chèvre Flan vanille caramel

24 Mercredi

Céleri et carottes râpées

Poisson MSC sauce Bouillabaisse

Pâtes au beurre

Boursin

Fruit de saison

25 **Jeudi**

Potage

Chili végétarien Maison

Riz

Saint Nectaire

Ile flottante

26 Vendredi

Salade de pépinette

Croustillant au saumon

Gratin de courge

Petit suisse nature sucré

Purée de fruits

29 Lundi

Pizza au fromage

Rôti de dinde sauce moutarde Pané tomate mozarella

Petits pois au jus

Petits suisse aux fruits

Fruit de saison



Salade coleslaw

E<mark>mincé de bœuf</mark> paprika Boulettes de haricots rouges

Purée de trois légumes

Emmental

Fruit de saison



LEGENDE:

Viandes de France

Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Autres produits labellisés : Label rouge, MSC, AOC, AOP, Global Gap...



Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement cuisine centrale.