



# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS DE NOVEMBRE 2018



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Feuilleté au comté Poisson meunière Haricots beurre Compote / Biscuits	Potage à la citrouille + Wings de poulet sauce barbecue Cœur de blé Crème dessert	Duo de salade Chaussons bolognaise * Printanière de légumes Yaourt BIO	Feuille de chêne Parfait de porc Haricots blancs Fromage Fruit de saison +	Chou rouge en salade Émincé de bœuf * aux carottes BIO + Panna cotta
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Concombre à la menthe Lasagnes du Chef * Fromage blanc / Fruits rouges	Laitue / Dés de roquefort Escalope de veau panée Petits pois Fruit de saison +	Macédoine / Jambon Omelette pommes de terre Salade verte Petits suisses BIO / Biscuits BIO	Salade de blé Brochette de poisson Poêlée de ratatouille Pâtisseries « Maison »	Potage de légumes frais + Rôti de dinde Pommes de terre miel et romarin + Yaourt BIO
	<b>Animation RÉUNION</b>			
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Betteraves + / Maïs Escalope cordon bleu Brocolis BIO + Mousse au chocolat	Samoussa de bœuf * / Salade Rougail de saucisses Riz Créole BIO Salade de fruits exotiques	Crudités Poisson Cordiale de légumes Dessert	Charcuterie Poitrine de veau farcie Gratin d'épinards BIO Crème de yaourt	Pêche au thon Hachis parmentier * Fromage Fruit de saison +
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade verte / Croûtons Sauté de veau marenge Coquillettes BIO Yaourt à boire	Minis tresses au fromage Steak haché * Purée de potimarron + Fruit de saison BIO +	Salade composée Cervelas Savoyard Beignets de chou-fleur + Compote BIO	Carottes râpées BIO+ à l'orange Tartiflette Yaourt sucré BIO	Taboulé au quinoa BIO Boule à l'agneau Gratin de courgettes BIO au curry Beignets



Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

\* viande bovine française.

fruits et légumes de saison +