








Novembre 2018

Menus scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 05 au 09	Œuf au nid sur salade Pennes hindou Carré de l'est Compote de pommes	Chou rouge râpé et celeri rémoulade Paupiette de veau sauce andalouse Carottes et navets Fraidou Mousse au chocolat		Potage au potiron  Sauté de bœuf bourguignon Pommes rissolées Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja) Aiguillettes de colin panées Epinards à la béchamel Mimolette Biscuit nappé chocolat
Du 12 au 16	<i>Friand à la viande</i> Sauté de porc à la diable Haricots verts Camembert Fruit de saison	<i>Chou blanc méditerranéen</i> <i>Axoa de bœuf</i> Riz Yaourt nature sucré Ananas au sirop		Potage de légumes  Pilon de poulet rôti Petits pois au parfum du jardin Petit moulé ail et fines herbes Fruits de saison	<i>Salade verte</i> <i>Poisson crumble pain d'épice</i> <i>Purée de pommes de terre</i> <i>maison</i> Edam Fromage blanc caramel et spéculos 
Du 19 au 23	<i>Salade harmonie vinaigrette</i> <i>caramel (scarole, choux rouge, maïs)</i> Sauté de bœuf bourguignon Chou fleur persillé Cotentin Compote pomme cassis	<i>Céleri à la rémoulade</i> Coquillettes au saumon Yaourt aromatisé Fruit de saison		 <i>Salade grao de bico</i> Brandade Camembert Pastéi del nata	<i>Rillettes à la sardine</i> <i>Steak de colin sauce verger</i> Carottes à l'ail Yaourt nature et sucre Gâteau Portugais 
du 26 au 30	Potage à la tomate  Escalope de blé pané Epinards et pommes de terre à la béchamel Camembert Liégeois à la vanille	<i>Salade Fantaisie vinaigrette du</i> <i>terroir</i> (choux chinois, frisée, chicorée rouge) <i>Pennes à la bolognaise</i> Tomme noire Pêche au sirop		<i>Endive et croûtons</i> Sauté de bœuf sauce ancienne Petits pois Gouda Roulé au chocolat	<i>Pizza tomate et fromage</i> <i>Nuggets de poisson</i> <i>Courgettes braisées</i> Fromy Fruit de saison