



## RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 6/11 au 1/12/2023

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
6 au 10	Salade verte Burger maison cheddar Bœuf haché Frites Yaourt à boire *	Velouté de pommes de terre et champignons de Paris Poulet rôti Haricots verts Fromage * Fruit *	<u>Menu végétarien</u> Salade de haricots rouges, maïs Farfalles à la crème d'épinards Yaourt * Fruit *	Salade verte Filet de colin Purée de pommes de terre Fromage * Fruit *
13 au 17	<u>Menu végétarien</u> Salade aux croûtons à l'ail Cappelletis aux légumes Sauce cheddar Yaourt *	Soupe de légume: Saucisses lentilles Yaourt nature * Fruit *	Carottes râpées Filet de colin en papillote Riz blanc au beurre Fromage * Pomme au four	Salade de soja: Bœuf au wok Nouilles aux légumes sauce soja Fromage * Fruit *
20 au 24	<u>Menu végétarien</u> Velouté de butternut Nuggets de pois chiches Pâtes au beurre Fromage * Fruit *	Salade verte Sauté d'agneau au jus Flageolets Yaourt nature * Purée de fruits	Salade de mâche Rôti de dinde Salsifis au sésame Yaourt * Gâteau du chef	Salade de maïs, endives et salade verte Saumon sauce au citron Purée de panais Fromage blanc *
27 au 1/12	<u>Menu végétarien</u> Salade verte œuf dur Gnocchis à la crème au bleu Yaourt * Fruit *	Soupe de carottes au lait de coco Blanquette de veau Riz Fromage * Fruit *	Velouté de fèves vertes Poulet au curry Pommes de terre vapeur Yaourt * Poire au chocolat	Salade de pommes de terre Filet de hoki Haricots beurre Fromage * Fruit *

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison Produit de saison Produit bio Produit local

\* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)