

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 4 au 15 novembre 2024

Lundi 4 nov.

Terrine de saumon

Poulet* petits pois carottes



Mimolette



Fruit de saison*

Mardi 5 nov.



Haricots vert vinaigrette

Sauté de porc normand—

Semoule



Yaourt

Mercredi 6 nov.



Salade verte tomate maïs

Kébab—Frites

Glace



Jeudi 7 nov.

Feuilleté au fromage

Poisson en sauce ratatouille

Crème anglaise

Gâteau au chocolat

Vendredi 8 nov.

Carottes râpées

Cassoulet



Fromage blanc au coulis de fruits



Lundi 11 nov.

Férialé



Mardi 12 nov.



Salade strasbourgeoise

Poisson pané—Duo de courgette au thym

Crème au caramel beurre salé—Biscuit

Mercredi 13 nov.

Salade verte croustons et mimolette

Sauté de poulet au curry—

Riz



Tome blanche

Fruit de saison*

Jeudi 14 nov.



Velouté de carottes au cumin

Tortilla de p-de-terre—salade*

Suisses aux fruits

Vendredi 15 nov.

Torti au thon

Joue de porc haricots beurre

Crème de fromage

Fruit de saison*



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 18 au 29 novembre 2024

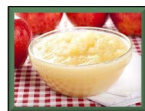
Lundi 18 nov.

Perles de la mer
Blanquette de veau*—
Printanière de légumes
Liégeois aux fruits



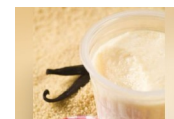
Mardi 19 nov.

Céleri rémoulade*
Poisson—Jeunes brocolis
Emmental
Compote



Mercredi 20 nov.

Macédoine
Boudin blanc aux pommes
Semoule au lait



Jeudi 21 nov.

Chou blanc aux lardons*
Langue de bœuf—Pâtes
Camembert
Fruit de saison*



Vendredi 22 nov.

Potage de courgette à la
crème de fromage
Hachis végétal—Salade*
Crème vanille



Lundi 25 nov.

Sardine au beurre
Steak haché—Petits pois
Crème de fromage
Fruit de saison*



Mardi 26 nov.

Potage de légumes
Œuf dur sauce tomate—
Céréales gourmandes
Yaourt aromatisé



Mercredi 27 nov.

Chou fleur vinaigrette
Jambon grill
Gratin de pommes de terre
Crème au chocolat



Jeudi 28 nov.

Salade composée
Nuggets de poulet—Flageolets
Edam
Fruit de saison*



Vendredi 29 nov.

Mortadelle au beurre
Poisson meunière—Epinards
béchamel
Pâtisserie



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison