



## Menus restauration scolaire du 08/11/2021 au 19/11/2021



Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p><u>Entrée</u></p> <p>Taboulé (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Cordon bleu</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Haricots beurre (BIO) persillés</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Yaourt nature sucré (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade verte (BIO) au poulet et croûtons</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Saucisse de Toulouse (BBC)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Carottes Vichy (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fruit (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Macédoine de légumes (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Pavé de saumon poêlé</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Frites</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Compote (BIO)</p>	<p>ARMISTICE</p> <p>1918</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Velouté de citrouille (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Rôti de dinde sauce aux poivres</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Riz pilaf (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Pâtisserie</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p><u>Entrée</u></p> <p>Saucisson sec &amp; cornichon</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Brandade de poisson</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Liégeois chocolat (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Céleri rémoulade (BIO) et dés d'emmental</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Steak de soja &amp; blé</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Choux fleurs (BIO) sauce béchamel</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fruit (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade verte (BIO) aux lardons et croûtons</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Omelette aux pommes de terre</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Poêlée de légumes (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Potage</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Emincé de porc (BBC) aux olives</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Pâtes au beurre (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Ananas</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Carottes râpées (BIO) vinaigrette</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Poisson meunière</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Purée de butternut (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage (BIO)</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages.

**SIVOM de la bure**

**BIO** Agriculture Biologique

**BBC** Bleu Blanc Cœur

**VBF** Viande de Bœuf Française

**VF** Volaille Française

**LR** Label Rouge

Le Chef cuisine  
M GEROMETTA

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT**