



Menus restauration scolaire du 22/11/2021 au 03/12/2021

Lundi 22 / 11	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<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 potimarron (BIO)</p> <p><u>Deserts</u></p> <p>Pâtisserie</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Cuisse de poulet rôti (VF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Ratatouille (BIO)</p> <p><u>Deserts</u></p> <p>Salade de fruits</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade de choux fleurs (BIO) mimosa</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Sauté de bœuf (VBF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p><u>Deserts</u></p> <p>Yaourt nature (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade iceberg (BIO) aux dés d'emmental et croûtons</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Canard à l'orange (VF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Riz créole (BIO)</p> <p><u>Deserts</u></p> <p>Fromage (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Choux rouge (BIO) vinaigrette</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Spaghetti (BIO) Bolognaise</p> <p><u>Deserts</u></p> <p>Crème dessert chocolat (BIO)</p>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01/ 12	Jeudi 02	Vendredi 03
<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade de betteraves (BIO) à l'échalote</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Paupiette de veau (VBF) sauce chasseur</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Ebly pilaf (BIO)</p> <p><u>Deserts</u></p> <p>Fruit de saison</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade de lentilles (BIO) aux lardons</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Roti de porc (BBC)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Duo de carottes persillées (BIO)</p> <p><u>Deserts</u></p> <p>Yaourt brassée (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade tomate cerise dés d'emmental</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Escalope de dinde (VF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Petit pois (BIO)</p> <p><u>Deserts</u></p> <p>Compote (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Pâté de campagne</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Tortellini à la viande (VBF)</p> <p><u>Deserts</u></p> <p>Fromage & fruit de saison (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Velouté de légumes</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Omelette (BIO)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Galette de pommes de terre râpées</p> <p><u>Deserts</u></p> <p>Pâtisserie</p>

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

SIVOM de la burre

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