

































RESTAURANT SCOLAIRE



MOIS DE NOVEMBRE 2019



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
04 au 08 novembre	 Soupe Pâtes au thon Compote maison	 Roulé jambon macédoine Steak haché  Frites Crème vanille	 Chou rouge pomme gruyère  Sauté de Porc Haricots verts Fondant chocolat	Concombre Marmite de poisson et ses légumes  Yaourt bio
11 au 15 novembre		Carottes rapées Veau marengo  Purée Clafouti aux pruneaux	 Soupe Sauté de dinde  Gratin dauphinois Compote pomme rhubarbe	Céleri rémoulade Poisson à l'oseille Carottes / pommes de terre Raisin
18 au 22 novembre	Pâté  Saucisses  Haricots verts  Gaufres au chocolat maison	 Soupe Rôti de porc  Gratin de brocoli  Pavlova banane kiwi	 Haricot vert/tomates/thon Jambon blanc  Kiri  Pâtes  Salade de fruit noix de coco	 Salade de blé  Poisson pané Carottes  Yaourt bio 
25 au 29 novembre	 Potage Omelette pomme de terre Salade Crème au chocolat	 Betterave / œufs Hachis Parmentier  Salade Tarte aux pommes	 Velouté de légumes Escalope de dinde  Haricot Blanc Salade de fruit	Rillettes Crumble de cabillaud au chorizo Riz  Fromage blanc

Menus élaborés en collaboration avec la diététicienne de St-Nicolas de Bourgueil et sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.
Fromage à tous les repas



Produits BIO : pâtes, semoule, riz, lait, farine, yaourts.



viande d'origine française

