





MENUS RESTAURANT SCOLAIRE – NOVEMBRE 2024

<p>04</p> <p>Carottes râpées bio Tartiflette végétale Salade Fruit Menu végétarien</p>	<p>05</p> <p>Salade surimi Rougail saucisse (porc) Riz bio Cake pépites chocolat</p>		<p>07</p> <p>Velouté citrouille Spaghetti bolognaise (Bœuf) Fromage bio Fruit</p>	<p>08</p> <p>Salade de choux chinois Fish and chips Gratin de blettes Yaourt bio</p>
<p>11</p> <p>FERIE</p>	<p>12</p> <p>Endives en salade (Mimolette, noix) Sauté de veau PDT vapeur Mini beignet chocolat</p>		<p>14</p> <p>Salade de choux rouge Aux pommes Omelette bio fromage Salade Yaourt Menu végétarien</p>	<p>15</p> <p>Feuilleté au fromage Dos de lieu Carottes au cumin bio Fruit</p>
<p>18</p> <p>Salade de haricots verts, Tomates, maïs Grignotes de poulet Petits pois Yaourt bio</p>	<p>19</p> <p>Pizza (sans viandes) Saucisses (porc) Haricots blancs Fruit</p>		<p>21</p> <p>Velouté à la tomate Vermicelle Lasagne bolognaise De lentilles Pâtisserie Menu végétarien</p>	<p>22</p> <p>Céleri rémoulade Burger de poisson Sauce tartare Blé Fromage Fruit bio</p>
<p>25</p> <p>Velouté de poireaux Rôti de porc (porc) Choux fleur béchamel Flan caramel</p>	<p>26</p> <p>Endives en salade Colombo de poulet Quinoa Fromage blanc</p>		<p>28</p> <p>Salade de betterave Gnocchi sauce tomate Fromage bio Fruit bio Menu végétarien</p>	<p>29</p> <p>Salade piémontaise (dinde) Poisson du jour Brocolis Yaourt bio</p>

L'ensemble des viandes bovines proposées sont d'origine française// Les plats à base de volaille sont susceptibles d'être modifiés compte tenu des difficultés approvisionnement