



MENUS ECOLES NOVEMBRE 2023







		<u>▼</u>		
	LUNDI 6 NOVEMBRE	MARDI 7 NOVEMBRE	JEUDI 9 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
	Soupe	Salade de Pommes de terre à l'indienne	Betterave rouge aux pommes	Choux blanc
	Spaghettis bolognaise	Pilon de Poulet	Dahl lentille	Dos de colin
		Haricots Verts	Riz	Mélange de légumes
	Fruit	Crème dessert chocolat	St Nectaire - Fruit	Pana Cotta
GOÛTERS	Salade de fruit - Biscuits - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Compote - Quatre-quarts - Fruit	Pain confiture - Biscuit - Fruit
	LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
	Carottes râpées	Salade verte composée	Sardine	Salade de blé au chorizo
	Omelette piperade	Saumon	Filet de poulet	Bœuf Bourguignon
		Tagliatelle	Semoule	Gratin butternut
	Fromage - Fruit	Pâtisserie	Fruit	Yaourt
GOÛTERS	Pain au lait - barre de chocolat - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit	Lait - Céréales - Fruit	Pain - Fromage - Fruit
	LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
	Salade d'endives fromage	Salade de pâtes	Céleri remoulade	Soupe
	Steak haché	Rôti de porc	Tajine de légumes	Poisson grillé
	Frites	Mélange de légumes d'automne	Semoule	Purée du soleil
	Fruit	Fromage blanc	Tartare - Compote	Petit suisse aromatisé
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Croissant - Fruit	Salade de Fruit - Biscuits - Fruits	Yaourt - Biscuit - Fruit
	LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 1ER DECEMBRE
	Betterave	Salade verte	Choux rouge	Pizza
	Sauté de veau	Brandade de Morue	Chili sin carne	Escalope de dinde à la crème
	Carottes braisées		Riz	Mélange de légumes
	F F	Futuous at abasalat	Frances blancaux fruits	Fruit
	Fromage - Fruit	Entremet chocolat	Fromage blanc aux fruits	rruit
GOÛTERS	Pain - Confiture - Fruit	Yaourt - Quatre-quarts - Fruit	Fête des anniversaires	Pain Beurre Chocolat en poudre - Fruit

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro. Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires