

En Novembre, quelques fruits et légumes de saison...

Menu Novembre 2020



RESTAURANT SCOLAIRE



Le chou-fleur



La châtaigne



Le poireau



La pomme



Le céleri-rave



Le fenouil



La poire

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade d'haricots verts et échalotes Pilon de poulet Eblly Chanteneige Raisin muscat Sulfites, moutarde	Salade océan (batavia, swimi sauce citronnette) Rôti de veau Purée de potiron à la crème Brie Tarte aux pommes Moutarde, crustacés, mollusques, poisson et dérivés, œuf, sulfites	Menu Vegetarien Les dernières tomates de pays basilic Tortellinis ricotta épinards Petit-suisse nature Pêche au sirop Moutarde, sulfites	Pizza au fromage Filet de saumon Galettes de légumes maison (courgettes, carottes, petits-pois) Pomme Golden Poisson, œuf
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade maïs, carottes, batavia, tomates, sauce vinaigrette Steak haché de bœuf Frites Crème dessert Sulfites, œuf et dérivés, fruits à coques, moutarde, arachide	Menu Vegetarien Feuilleté à l'emmental Omelette de pomme de terre Courgettes sautées Raisin blanc Italia Sulfites, œuf	Salade mesclun sauce vinaigrette Riz forestier à la dinde (lard fumé) Gouda Compote de pomme Moutarde, sulfites	Salade coleslaw (chou blanc et carottes sauce mayonnaise) Filet de hoki pané Epinards à la crème Gâteau maison aux petits beurre Poissons et dérivés, sulfites, œuf
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade d'endives aux noix et roquefort Rôti Haricots beurre et verts Mousse aux fraises Sulfites, moutarde, soja	Salade Betty (maïs, betterave) Saucisse de Morteau Purée de pomme de terre Vache qui rit Pomme Red Gala Moutarde, sulfites	Menu Vegetarien Salade exotique (batavia, concombre, ananas, avocat) Boulette végétale au curry et coca Riz thaï Yaourt à boire Moutarde, sulfites, œuf, soja	Cœur de laitue sauce vinaigrette Aioli maison (colin, carottes, pommes de terre, haricots verts) Carré frais Kiwi jaune Moutarde, sulfites, poisson, œuf
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Menu Vegetarien Salade de pomme aux lentilles et fêta Boulette haricots blancs, épeautre, lupin bia Tortis aux 3 couleurs sauce tomate Flan pâtissier sans pâte Moutarde, œuf	Œuf mayonnaise Rizotta maison (bœuf haché) Kiwi Salade de fruits frais Moutarde, sulfites, œuf	Céleri rémoulade Rôti de veau Carottes, petits pois Kidiboo Banane Céleri, œuf, moutarde, sulfites	Salade de mâche et pignons sauce vinaigrette Lasagnes au saumon Epinards emmental râpé Crème glacée Soja, poisson, moutarde, œuf, fruits à coques
LUNDI 30			
Quiche Lorraine Fricassée de volaille Beignet de courgette Saint-Môret Pomme Golden Œuf, sulfites, arachide			

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL