

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

# MENU NOVEMBRE 2021



# RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
 Le brocoli	<b>JOUR FÉRIÉ</b>			
 Le citron	<b>Bonne fête de la Toussaint</b>			
 Le poivron	<b>ARMISTICE 14-18</b>			
 La clémentine	<b>JOUR FÉRIÉ</b>			
 La pomme de	<b>JOUR FÉRIÉ</b>			
 L'épinard	<b>JOUR FÉRIÉ</b>			
 Le kiwi	<b>JOUR FÉRIÉ</b>			

  

	LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
	Mélange de crudités (jeunes pousses d'épinards en salade, betteraves, batavia)	Mesclun, dès d'emmental sauce vinaigrette	<b>ARMISTICE</b>	Roulé à la saucisse
	Jambon de Paris Eibly au beurre/emmental râpé	Croziflette au Beaufort AOP	<b>14-18</b>	Filet de colin aux Corn Flakes Epinards à la crème
	Compote de pomme	Poire Beurré Hardy	<b>JOUR FÉRIÉ</b>	Kidiboo Raisin Chasselas
	<i>Sulfites, moutarde</i>	<i>Sulfites, œuf, moutarde</i>		<i>Sulfites, fruits à coques, œuf, poisson</i>
	LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
	Salade rapido (salade iceberg, maïs)	Salade de batavia	Salade d'endives, noix et emmental	Concombre au yaourt
	Poulet rôti Frites	Lasagnes végétales (emmental râpé)	Blanquette de veau Riz étuvé	Filet de thon pané Petits pois carottes
	Yaourt à boire	Yaourt 	Crème glacée	Petit-suisse aux fruits, biscuit
	<i>Sulfites, moutarde</i>	<i>Sulfites, moutarde, œuf, soja</i>	<i>Moutarde, œuf, sulfites, fruits à coques, soja</i>	<i>Sulfites, poisson, œuf, fruits à coques</i>
	LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
	Salade coleslaw (chou blanc, carottes, sauce mayonnaise)	Salade de batavia à la sauce vinaigrette, croûtons	Laitue aux lardons	Potage alphabet
	Sauté de veau sauce aux olives Poêlée de pommes de terre et chou romanesco Vache-qui-rit Compote de pomme	Omelette et pommes de terres sautées Gratin de courgettes Emmental Melon vert	Aiguillettes de canard Haricots plats  Roquefort Gâteau basque	Filet de Hoki à la diable Purée de potiron  Gouda Pomme Red delicious
	<i>Sulfites, œuf, moutarde</i>	<i>Moutarde, œuf, sulfites</i>	<i>Sulfites, soja, œuf, moutarde, fruits à coques</i>	<i>Sulfites, poisson, œuf</i>
	LUNDI 29	MARDI 30		
	Salade mâche, pignons de pin Côte de porc à la moutarde Pommes de terre vapeur  Carré frais  Tarte aux fruits	Pâté Vegan aux noisettes, cornichons  Quenelles nature Epinards à la crème  Camembert  Pomme Golden	 	
	<i>Moutarde, sulfites, œuf, fruits à coques</i>	<i>Sulfites, fruits à coques, œuf</i>		

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.

