

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

Le MENU

NOVEMBRE 22

RESTAURANT SCOLAIRE



La céleri branche



La poire



La laitue



La grenade



L'avocat



La clémentine



La betterave



La pomme de terre

	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Salade de feuille de chêne à la sauce vinaigrette Paëlla junior au poulet Yaourt brassé Melon canari	 Feuilleté au chèvre Œufs brouillés Poêlée de légumes (Haricots verts, salsifis, carottes) Mousse au chocolat	Batavia aux cœurs d'artichaut sauce citron Osso Bucco au sauté de veau Fusillis de blé ancien de St Trinit Grana Panada râpé Compote pomme banane	 ARMISTICE 11 NOVEMBRE
<i>Sulfites, fruits à coques, moutarde, soja, mollusque et crustacés</i>	<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, soja</i>	<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, α-galactose</i>	
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Mesclun aux lardons et croûtons à l'ail Ragoût d'agneau aux tomates et pommes de terre Camembert Poire au chocolat	Céleri rémoulade Paupiette de dinde et lard fumé Farfalles Emmental râpé Crème caramel	Soupe de légumes Pané de blé fromage Gratin de courge Coulommiers Kiwi	Pizza au fromage Filet de colin à la bordelaise Brocolis, pommes de terre, carottes P'tit Louis Pomme Red Gala
<i>Sulfites, fruits à coques, moutarde, soja, α-galactose</i>	<i>Céleri, sulfites, œuf, moutarde</i>	<i>Sulfites, œuf, soja, moutarde, kiwi</i>	<i>Fruits à coques, poisson, sulfites, œuf</i>
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Rosette cornichons Filet mignon de porc Jardinière de légumes (chou de Bruxelles, petits pois, carottes, pommes de terre) Gouda Clémentines	Salade de carottes râpées Raviolis épinard bio Parmesan râpé Compote Cigarette russe	Feuilleté à la viande Suprême de volaille Gratin brocolis lait de coco Yaourt aux fruits mixés Biscuits	Velouté de potiron Filet de lieu Rösti de légumes Morbier Banane
<i>Sulfites, fruits à coques, α-galactose</i>	<i>Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques</i>	<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, α-galactose</i>	<i>Sulfites, poisson</i>
LUNDI 28	MARDI 29		
Salade de mâche, chou rouge, lardons et oignons Rosbif Pomme de terre grenailles Emmental portion Pomme Golden	Ensalada de Invierno (laitue, asperges, oignons rouges, olives) Tortilla espagnole (Œuf, pommes de terre, persil, ail) Haricots verts Manchego Crema catalane		
<i>Sulfites, fruits à coques, moutarde, soja, α-galactose</i>	<i>Sulfites, œuf, moutarde, fruits à coques, lait de brebis</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.



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL