

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



La courgette



La pomme



Le brocoli



Le kiwi



Le navet



La clémentine



Le radis noir

NOVEMBRE



RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	2	VENREDI	3
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9		VENREDI 10	
Pizza au fromage Crousti fromage Potiron à la crème Pomme Gala	Carottes râpées à la sauce citronnette Colombo de poulet Riz Kidiboo Compote de pommes	Céleri rémoulade Rosbif Pâtes papillon Emmental Crème dessert vanille		Roulé à la saucisse Filet de colin sauce citron Gratin de chou-fleur Boursin Poire Beurré Hardy	
<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, soja</i>		<i>Sulfites, moutarde, soja</i>		<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, α-galactose, poisson</i>	
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16		VENREDI 17	
Soupe de légumes Blanc de poulet Brocolis à la crème P'tit Louis Raisin blanc Italia	Endive à la sauce vinaigrette Omelette au fromage Epinards à la crème et croûtons Tomme blanche Tarte aux pommes	Poireaux vinaigrette Emincés de bœuf Pommes dauphines Camembert Pomme Golden		Concombre à la fête Saumon vapeur Lentilles corail Flan caramel	
<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde</i>		<i>Œuf, sulfites, fruits à coques, moutarde</i>		<i>α-glucosidase, œuf, sulfites, fruits à coques</i>	
<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde</i>		<i>Œuf, sulfites, fruits à coques, moutarde</i>		<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, soja, poisson, lentilles</i>	
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23		VENREDI 24	
Potage cultivateur (pommes de terre) Sauté de volaille Haricots verts Gouda Mandarine	Feuilleté au chèvre Pâtes papillon aux légumes Tomme des Pyrénées Salade de fruits frais	Salami cornichon Osso bucco Polenta Pecorino Génoise aux fruits		Ensalada (romaine, oignons, asperges, tomates, olives noires) Paëlla Royale Crème brûlée	
<i>Sulfites, œuf, fruits à coques</i>		<i>Œuf, sulfites, soja, fruits à coques, α-galactose, lait de chèvre</i>		<i>Œuf, sulfites, fruits à coques, moutarde, α-galactose, crustacés et mollusques, poisson</i>	
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30		VENREDI	
Salade de batavia sauce vinaigrette Cassoulet Tomme noire Pêche au sirop	Œuf mayonnaise Quenelles nature Carottes vichy Roquefort Milles feuilles	Mâche aux lardons Saucisse de Toulouse Lentilles corail Carré frais Poire au chocolat			
<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde</i>		<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, lait de chèvre</i>		<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, soja, α-galactose, lentilles</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