



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Novembre 2018

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Un petit air mexicain Mêlée d'avocat et de maïs Faritas au porc accompagnée de haricots rouges Crème caramel	Endives au bleu et aux noisettes Albondigas de thon à la tomate Blé Fruit	Potage vitaminé Emincé de poulet façon blanquette Fusilli Mosaïque de fruits	Salade de crudités sauce menthe <i>(chou chinois, carottes, menthe)</i> Cœurs de canard en persillade Frites Fromage à pâte molle
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Asperges « croustilles » <i>(asperges, ventrèche, pop corn, ciboulette)</i> Brochette de poisson au crémeux de poireaux Riz Comme un banoffee	Velouté Dubarry Rôti de dindonneau aux pommes Semoule parfumée Yaourt	Pizza blanche Pain de viande Haricots verts Compote	Menu proposé et composé par les élèves
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Rillettes marines et toasts torréfiés Parmentier au jambon blanc et aux légumes Fruits d'automne au sésame	Mousse de canard Daube de boeuf provençale à l'orange Salsifis Fromage blanc et confiture de lait	Salade de gnocchis méditerranéenne <i>(gnocchis, tomates séchées, olives, origan)</i> Poisson pané Panier de légumes tricolores Fromage à pâte pressée	Doucette grenadine <i>(mâche, graines de grenade, lardons)</i> Cocotte d'agneau aux saveurs des sous-bois Crozets Yaourt
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Soupe florentine Poulet au fromage frais et à l'estragon Poêlée Crécy Mousse au chocolat	Salade russe <i>(œuf, betteraves, petits pois, sauce mayonnaise)</i> Estouffade de saucisse aux lentilles Chavroux et confiture de tomates vertes	Salade de retour de pêche <i>(salade verte, crevettes, cœurs de palmier)</i> Tagliata de boeuf Truffade Fruit	Cake du sécadou Marmite dieppoise Julienne de légumes Mini Yop à la fraise

Sous réserve de modifications (raisons techniques, problème d'approvisionnement ou de livraison)