



Restaurant scolaire TORFOU

Groupe d'aliments:

1- Lait et
produits laitiers

2-Viande
Poisson et Œuf

3-Légumes et
fruits

4-Céréales et
dérivés-
légumes secs

5-Matières grasses

Du 2 au 6 novembre

Carottes râpées
vinaigrette maison
saucisse de strasbourg
purée
Fromage blanc

Saucisson à l'ail

boulette sauce tomates
Ratatouille
tartare

cocktail de fruits

Betteraves vinaigrette

Viennoise de dinde
coquillettes
Entremets au chocolat

Oeufs durs mayonnaise

filet de hocky
Epinards à la béchamel
brie

Trio exotique
(banane, ananas et
noix de coco râpée)

Du 9 au 13 novembre

Pamplemousse
galopin de veau
Petits pois
Flan à la vanille

piemontaise
Nuggets de dinde
Haricots verts
Saint Paulin
Fruit de saison

Duo de carottes et céleri
Jambon braisé
Coquillettes
Riz au lait

macédoine mayonnaise
Filet de colin meunière
riz
Flan nappé au caramel

Du 16 au 20 novembre

Salade verte aux croûtons
raviolis
brocolis
Fromage blanc touche
de kiwi

Galantine de volaille
rissolette de porc
Pêlé môle provençal
bananes chocolat

taboulé
Sauté de dinde
Carottes fraîches persillées
st moret
milk shake abricot

salade de gruyère
Filet de hocky
Semoule
Compote de pommes
cassis

Du 23 au 27 novembre

Salade d'endive et jambon
Cordon bleu
torsades
Brie
Fruit de saison

Salade club
(salade verte, tomate, épaule,
emmental)
Boulettes de bœuf au curry
Haricots verts
crème caramel

Céleri rémoulade
paupiettes de veau
pommes de terre rôties
Duo entremets praliné
et vanille

Pâté de foie
bouché de la mer
fondue de poireaux
Milk shake à la fraise

Du 30 novembre
au 4 décembre

Salade de riz
escalopes de porc
Haricots beurre
Mousse au chocolat
Fruit de saison

Friand au fromage
merguez
légumes et couscous
poire chocolat

Macédoine mayonnaise
Galopin de veau grillé
Frites country
Fruit de saison

Salade hollandaise
Colin pané sauce tartare
Riz pilaf
tomme blanche
Duo d'agrumes
(pomelos, orange, sucre)