

RESTAURATION SCOLAIRE

BRISCOUS

MENUS du 6 Novembre au 1er Décembre 2017

LUNDI 6 novembre	MARDI 7 novembre	MERCREDI 8 /ALSH	JEUDI 9 novembre	VENDREDI 10 novembre
Carottes rapées (bio) Sauté de Dinde au curry Choux de bruxelles Fromage (local) Fruit de saison	Salade radis emmental mais Parmentier de canard maison Salade verte Crème chocolat (local)	Fromage à 10h Salade de Lentilles Quiche lorraine Fruit de saison	Friand au fromage Poisson frais (local) sauce Oseille Riz (bio) Yaourt nature sucré (local) Pain bio	Rillettes de sardines maison Sauté de veau (bio) Carottes sautées (bio) Salade de fruits maison
LUNDI 13 novembre	MARDI 14 novembre	MERCREDI 15 / ALSH	JEUDI 16 novembre	VENDREDI 17 novembre
Duo carottes/chou rouge (bio ou local) Saucisses (local) Purée St Germain Clémentine	Soupe de légumes (bio et local) Pâtes Bolognaise (viande locale) Yaourt vanille (local)	Fruit à 10h Pâté Lasagne truite épinard Fromage blanc	Œuf mimosa (local) Poisson frais (local) sauce poivrons Pommes de terre vapeur Fruit de saison	Salade emmental/poivrons/mais Emincé de Porc (local) Gratin de Blettes (local ou bio) Flan pâtissier maison
LUNDI 20 novembre	MARDI 21 novembre	MERCREDI 22 / ALSH	JEUDI 23 novembre	VENDREDI 24 novembre
Duo carottes/céleri (bio) Tartiflette maison Salade verte Fruit de saison	Cake au thon maison Emincé de Dinde Haricots verts (bio) Compote	Fruit à 10 h Crêpe fromage Poulet basquaise Pâtes Tarte au Poire maison	Velouté poireaux/ pommes de terre (bio) Poisson frais (local) Riz (bio) Fromage (local) Fruit de saison Pain Bio	Saucisson(local) Steack haché/ vbf (local) Petits pois carottes Crème caramel (local)
LUNDI 27 novembre	MARDI 28 novembre	MERCREDI 29/ALSH	JEUDI 30 novembre	VENDREDI 1er décembre
Salade de pommes de terre/thon/cornichons Rôti de Porc(local) Chou fleur persillade (bio) Fromage(local) Fruit de saison	Velouté de Potiron (bio et local) Emincé de dinde Gratin dauphinois Compote	Fruit à 10h Salade Endives/emmental/pommes Pizza maison Salade verte (Bio) Crème vanille	Crumble de Courge (bio) Poulet (local) Frites Fruit de saison	Carottes rapées (bio) Brandade de morue maison Salade verte (bio) Yaourt vanille (local)

menus sous réserve de modifications

Le fruit ou le fromage donné le matin participent à l'équilibre du repas

Fruit de saison : pomme-orange-banane-kiwi-clémentine

Filet de poisson : colin ou lieu en fonction des arrivages