



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE NOVEMBRE 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

Du 2 au 6 Novembre

Du 9 au 13 Novembre

Du 16 au 20 Novembre

Du 23 au 27 Novembre

Du 30 Nov. au 4 Décembre

<p>Radis beurre</p> <p>Cuisse de poulet rôti et son jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> Potage de légumes variés</p> <p>Pavé de merlu sauce aux fines herbes</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de porc sauce dijonnaise</p> <p>Gnocchetti</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p> Poisson en paprika de à la carotte</p> <p>Plat complet</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gaufre poudrée</p>
<p>Salade de betterave</p> <p>Escalope de porc sauce chasseur</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Œuf dur mayonnaise et salade verte</p> <p>Sauté de bœuf sauce piquante</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Roti de dinde au jus</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Duo de poisson sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit exotique</p>
<p>Salade de haricots beurre à l'échalote</p> <p>Bœuf tomat'olive</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit annuel</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet au curry</p> <p>Carottes et pâtes</p> <p>Cantadou</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Choux à la crème</p>	<p>Saucisson sec / beurre</p> <p>Poisson pané / citron</p> <p>Épinards hachés à la béchamel</p> <p>Fromage cœur cendré</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille sauce crème champignons</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Carré du Poitou</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Tartiflette</p> <p>Plat complet</p> <p>Fruit annuel</p>	<p>Salade lentilles</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pavé de hoki sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>"Les pas pareilles" Poti 'oranger</p>
<p>Potage de légumes variés</p> <p>Sauté de dinde sauce hongroise</p> <p>Chou fleur et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit exotique</p>	<p>Céleri et pommes</p> <p>Boulettes de mouton sauce charcutière</p> <p>Boulgour</p> <p>Gouda</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Raclette</p> <p>Plat complet</p> <p>Compote de pommes abricots</p>	<p>Pamplemousse sucre</p> <p>Pavé de merlu sauce Normande</p> <p>Riz</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p>



nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

BON APPETIT !

