

# MENUS NOVEMBRE 2020



Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade composée (thon, maïs, concombre)</li> <li>. Croziflette</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rillettes d'oie et cornichons</li> <li>. Poisson du jour et sa crème au citron</li> <li>. Riz et brocoli</li> <li>. Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes à la ciboulette</li> <li>. Sauté de veau aux champignons</li> <li>. Purée de potimarron</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de patate douce</li> <li>. Rôti de dinde</li> <li>. Haricots verts</li> <li>. Fromage</li> <li>. Fruit de saison</li> </ul>
Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Betteraves et pommes au sésame</li> <li>. Lasagnes</li> <li>. Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Taboulé</li> <li>. Filet mignon</li> <li>. Petits pois aux lardons</li> <li>. Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade verte, croûtons et fromage</li> <li>. Curry de poisson</li> <li>. Semoule</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de légumes</li> <li>. Rôti de bœuf *</li> <li>. Pomme de terre boulangère</li> <li>. Fruits</li> </ul>
Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Feuilleté au fromage</li> <li>. Poulet rôti</li> <li>. Gratin de choux-fleurs</li> <li>. Ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rillettes du pêcheur</li> <li>. Sauté de porc aux olives</li> <li>. Blé au beurre</li> <li>. Fromage</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade composée (carottes, maïs et pois chiches)</li> <li>. Poisson du jour</li> <li>. Riz et butternut rôtie</li> <li>. Eclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Bouillon de volaille et alphabet</li> <li>. Saucisse</li> <li>. Haricots beurre</li> <li>. Fruit et biscuit</li> </ul>
Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Duo de carottes</li> <li>. Sauté de lapin à la persillade</li> <li>. Tagliatelles à la crème</li> <li>. Fromage blanc et compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Betterave en salade</li> <li>. Poisson pané maison</li> <li>. Purée de brocolis et pomme de terre</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade composée (salade verte, pomme, fromage et croûtons)</li> <li>. Poulet sauté au curry</li> <li>. Pommes de terre et patates douces rôties</li> <li>. Crème au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de tomate et vermicelle</li> <li>. Araignée de porc</li> <li>. Lentilles</li> <li>. Fromage</li> <li>. Fruit</li> </ul>

\* viande bovine élevée et abattue en France

**Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.**

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame

# MENUS DECEMBRE 2020



Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rosette et beurre</li> <li>. Paëlla au poulet</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Potage Parmentier</li> <li>. Emincé de bœuf *</li> <li>. Haricots plats persillade</li> <li>. Petit suisse et fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade composée (salade verte, jambon, œuf mimosa)</li> <li>. Gratin de poisson</li> <li>. Fromage blanc et copeaux de chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Lentilles en salade</li> <li>. Nouilles sautées au porc</li> <li>. Fruit</li> </ul>
Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rillettes de thon</li> <li>. Spaghetti carbonara</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Crêpe au fromage</li> <li>. Rôti de porc</li> <li>. Lentilles</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de potimarron à la tomate</li> <li>. Calamar à la romaine</li> <li>. Carottes fondantes et riz</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade d'hiver (fromage et croûtons)</li> <li>. Blanquette de veau</li> <li>. Cœur de blé</li> <li>. Yaourt</li> </ul>
Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 19 décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées, pommes et gouda</li> <li>. Poulet rôti</li> <li>. Pommes dauphine</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade composée (maïs, carottes et thon)</li> <li>. Cordon bleu</li> <li>. Gratin de choux-fleurs</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de butternut et croûtons</li> <li>. Cassolette de poisson</li> <li>. Blé au beurre</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<p style="font-size: 2em; color: magenta; margin: 0;"><b>REPAS DE NOËL</b></p>

*Bonnes vacances et à l'année prochaine...*

\* viande bovine élevée et abattue en France

**Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.**

**Les repas servis à la cantine sont composés de produits frais, issus des circuits courts (labellisés « Bio » pour la plupart). Goûter à tous ces aliments initie les enfants aux saveurs.**

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame