



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 6 au 10 Novembre

Du 13 au 17 Novembre

Du 20 au 24 Novembre

Du 27 Nov. au 1 Décembre

<p>Salade de betterave</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf sauce piquante (tomate, cornichon, oignon)</p> <p>Semoule</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de blé aux petits légumes</p> <p>Roti de porc au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Duo de poisson sauce Nantua (crème, champignon, tomate)</p> <p>Tortis</p> <p>Petit cotentin</p> <p>***les pas pareilles** Compote de pommes et Brisure de spéculoos ou Riz soufflé au chocolat</p>
<p>Salade de haricots beurre</p> <p>Moelleux de veau aux oignons</p> <p>Carottes</p> <p>Edam</p> <p>Gaufre poudrée</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Raviolis</p> <p>Plat complet</p> <p>Cantafrais</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté mousse de foie / cornichon</p> <p>Poisson pané / citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit</p>
<p>Salade verte et croutons</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Lentilles</p> <p>Carré du Poitou</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Spaghetti à la carbonara</p> <p>Plat complet</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz composée</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pavé de hoki sauce tomate</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cake au chocolat du chef</p>
<p>Taboulé</p> <p>Sauté de dinde sauce hongroise (paprika, oignon, crème fraîche)</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri et pommes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes</p> <p>Gouda</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Tartiflette</p> <p>Plat complet</p> <p>Compote de pommes abricots</p>	<p>Potage de légumes variés</p> <p>Marmite de poisson sauce crème (échalote et ail)</p> <p>Riz</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Fruit</p>



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

BON APPETIT !

