



MENU RESTAURATION SCOLAIRE NOVEMBRE 2009

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 2 au 6 novembre 2009				
	MENU MOYEN AGE	ECOLE		
Pâté en croûte Rôti de bœuf Pâtes au beurre + râpé Crème vanille Fruit <i>Biscuit</i>	Salade de pommes, poires, raisins et épices Manchon de poulet Bio scc poivre Purée de potiron Camembert Pâtisserie au miel <i>Fruit</i>	Oufs durs mayonnaise Raviolis en gratin Yaourt nature sucré Salade de fruits <i>Yaourt à boire</i>	Carottes râpées Bio Grillardin de lapin Boulghour aux petits légumes Liégeois chocolat Biscuit Bio <i>Pâte de fruit + pain</i>	Terrine de poisson + mayonnaise Colin d'Alaska meunière Epinards et P. de terre à la crème Fromage Fruit <i>Salade de fruits</i>
Semaine du 9 au 13 novembre 2009				
		FERIE	MENU SAVEURS Italie DU NORD	
Sardines + beurre Omelette au fromage Pôlée de légumes croquants Petits suisses sucrés Compote <i>Lait chocolaté</i>	Haricots beurre vinaigrette Saucisse de Strasbourg Lentilles au jus Yaourt aux fruits Bio Fruit <i>Confiture + pain</i>		Chou fleur sauce aurore Escalope de volaille à la vache qui rit Risotto au potiron Panna-cotta + confiture de lait Fruit <i>Fromage</i>	Tomates et maïs vinaigrette Filet de dorade Purée de pommes de terre Croc lait Tarte aux pommes <i>Biscuit</i>
Semaine du 16 au 20 novembre 2009				
		MENU : LE CHOCOLAT		
Saucisson sec Rôti de dinde Petits pois aux oignons Yoco fruits Fruit <i>Barre céréale</i>	Salade d'endives au gouda Boules à l'agneau tomatees Semoule au beurre Flamby Compote Bio <i>Fromage</i>	Potage Sauté de canard sauce cacao Riz basmati Petits suisses aromatisés Tarte au chocolat <i>Compote à boire</i>	Taboulé Emincé de veau scc champignons Carottes rondelles Vichy Fromage Fruit <i>Biscuit</i>	Tomates à l'emmental Filet de colin Pommes rissolées Yaourt aux fruits mixés Biscuit <i>Pâte à tartiner</i>
Semaine du 23 au 27 novembre 2009				
Betteraves vinaigrette Rôti de porc Haricots beurre Comté Abricots secs <i>Yaourt aux fruits</i>	P. de terre au thon et ciboulette Escalope de volaille au jus Jardinière de légumes Viennois chocolat Fruit <i>Chocolat + pain</i>	Potage Pâtes farfalles bolognaise Yaourt aromatisé Poire pochée chocolat <i>Biscuit</i>	Galantine volaille pistache Bœuf bourguignon Pommes vapeur persillées Riz au lait Fruit <i>Pâte de fruit</i>	Coleslaw Blanquette de saumon Pôlée de légumes Yaourt vanille Bio Beignets aux fruits <i>Compote à boire</i>

Les Cuisines Centrales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire