



RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE NOVEMBRE 2018

lun 05 nov	mar 06 nov	jeu 08 nov	ven 09 nov
Taboulé	 Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade
Aiguillettes de poulet à la provençale	Lasagnes bolognaises 	Jambon grill	Poisson pané quartier citron
Haricots beurre	Salade verte	Petit pois	Purée
Frippons	 Camembert	 Gouda	Gros jean
Compote	Liégeois chocolat	 Banane	 Gâteau au yaourt
lun 12 nov	mar 13 nov	jeu 15 nov	ven 16 nov
Macédoine mayonnaise 	Chou blanc vinaigrette	Potage de légumes	 Pâté marmite
Sauté de porc au curry	Steak haché 	Cassoulet (plat complet)	Dos de colin à la crème de poireaux
Chou fleur persillé	Pommes rissolées		Carottes persillées
Chantailou	 Bûche chèvre	Yaourt nature sucré	 Pyrénées brique
Crème dessert vanille	 Orange	 Galette goulibeur	Tarte aux pommes
lun 19 nov	mar 20 nov	ven 23 nov	
Piémontaise	Crêpe au fromage		
Poulet rôti	Saucisse de Toulouse / Lentilles (plat complet)		
Ratatouille			
Cantadou	 Carré de ligueil		
Mousse chocolat	 Pomm 		
lun 26 nov	mar 27 nov	jeu 29 nov	ven 30 nov
Potage printanier	Chou fleur vinaigrette	Salade de pâtes au surimi (surimi râpé, julienne légumes, tomates)	 Saucisson à l'ail
Parmentier de bœuf (plat complet) 	Nuggets de volaille	Rôti de porc au jus	Dos de colin à la crème de poivrons
	Printanière de légumes	Haricots verts	Riz
Fromage blanc nature sucré	 Brie	 Edam	Chanteneige
Madeleine	Liégeois vanille	Churros au chocolat	 Clémentines

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 **DESSERTS MAISON**


 **NOUVEAUTÉS**



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

 **CRUDITÉS DE SAISON**

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **PRODUITS LOCAUX***
*(cuisine de Poitiers 86)