

# LES SAVEURS DU MOIS

## Dans mon Restaurant Scolaire



Du 21 Octobre au 15 Novembre 2019					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 21 Octobre au 25 octobre	VACANCES	SCOLAIRE	VACANCES	SCOLAIRE	VACANCES SCOLAIRE
Semaine du 28 octobre au 01 Novembre	VACANCES	SCOLAIRE	VACANCES	SCOLAIRE	FÉRIÉ
Semaine du 04 au 08 Novembre  <b>Jeudi MENU HALLOWEEN</b>	Salade verte Hachis Parmentier Fromage Compote Biscuit	Salade marco polo Menu Fromage Julienne de légumes Fruit de saison  		<b>Yeux de zombie/Salade</b> <b>Filet de dinde au diable</b> <b>Nuage magique au potiron</b> <b>Crème de beauté à l'hémoglobine (pain bio)</b>	Céleris rave Mayo Poisson blanc scejardinière Pommes vapeur Fromage Liégeois
Semaine du 11 au 15 Novembre	<b>ARMISTICE</b>	Jus de fruit saucisse Végétale Semoule légumes Fromage Fruit de saison  		Carottes râpées Veau marengo Riz/Légumes Yaourt nature Biscuit (pain Bio)	Salade de pomme de terre Poisson pané Gratin de courgettes Fromage Fruits

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :

Produit à Mallemort :

Plat fait maison :










































Menu sans protéine animale

# LES SAVEURS DU MOIS

## Dans mon Restaurant Scolaire



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 18 au 22 Novembre</b>   	Betterave vinaigrette Crêpe fromage Fruit Biscuit  	Concombre Filet de poulet Duo d'Haricots Camembert Flan nappé caramel		Haricots verts vinaigrette Boulettes de bœuf Semoule  Fromage blanc  Fruit (pain bio)	Salade mâche mais Gratin de poisson Riz camarguais  Emmental  Compote pomme 
<b>Semaine du 25 au 29 Novembre</b>	Endives Pilon de poulet Petits pois au jus Yaourt nature sucré Fruit	 Salade de lentilles  Omelette roulé Tian de légumes Fromage Compote 		 Salade verte  Chili con carne  Riz  Cantal Glace (pain bio)	 Soupe au potiron  Filet de lieu  Légumes vapeur  Emmental Fruit
<b>Semaine du 02 au 06 Décembre</b>	 Salade verte Steak haché Pommes noisette Fromage Pêches au sirop 	 Taboulé  Rôti de porc jardinière de légumes fromage Fruit de saison		 Betterave vinaigrette Macaroni  Bolognaise  Gouda Fruit de saison (pain Bio) 	Céleris rave  Poisson au four Haricots Espagnol Fromage  Salade de fruits
<b>Semaine du 9 au 13 Décembre</b>	 Soupe de légumes Boulettes de bœuf Semoule  Fromage Fruit	 Salade de surimi Saucisse Flageolets Fromage Liégeois		 Salade verte Cordon bleu  Gratin Dauphinois  Fruit (pain bio)	 Endives Quenelle gratinée Purée de carottes Yaourt aux fruits 

**JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**



Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort : 

Plat fait maison : 



Menu sans protéine animale