Le menu de mon restaurant scolaire

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio Végé / Ramequin de fromage blanc et sucre roux	Saucisse de Toulouse *Falafels* Mouliné de butternut Bio Sablé du Nord Cocktail de fruits au sirop Bio	Salade de lentilles et maïs Pain de viande de bœuf et ketchup *Pané de blé et ketchup* Carottes Bio sautées Fruit de saison Bio	Salade verte batavia Bio Wok de dinde Label Rouge *Wok de lentilles corail Bio* Boulgour Notre moelleux aux poires	Salade de pommes de terre mayonnaise Colin MSC pané et citron *Bâtonnets de mozzarella panés* Brocolis Bio à la crème Fruit de saison Bio
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Mercredi 11 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
Taboulé Cordon bleu de dinde Bio *Pané fromager* Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Bolognaise de lentilles Végé / Pâtes macaronis et râpé Palet Breton Purée de fruits Bio Artisanale	FERIE	Pâté de campagne et cornichon *Tranche végétale et cornichon* Sauté de bœuf Bio *Emincé végétal sauce tomate basilic* Petits pois Bio Ananas Bio	Merlu MSC sauce safranée *Quenelles Bio sauce safranée* Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Crème dessert au chocolat

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

Menu végétarien

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le menu de mon restaurant scolaire

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Couscous de pois chiches et ses légumes Bio (Végé) / Semoule Brie à la coupe Flan caramel	Pizza au fromage Colin MSC meunière et citron *Pané de blé* Gratin de choux fleurs Bio Fruit de saison Bio	Tartinable de pois chiches sur toast Notre omelette au four aux oignons Bio (Végé) / Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Verre de sirop d'orange Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika) *Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava* Menu Mexico Potatoes Philadelphia Ananas au sirop	Salade de coquillettes au pesto Hoki MSC sauce colombo / Gratin de butternut Bio Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Bolognaise de lentilles (Végé) / Tortis et râpé Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge *Tranche végétale* Notre Truffade Salade verte batavia Bio Purée de fruits Bio Artisanale	Beignets de calamars et citron *Bâtonnets de mozzarella panés* Petits pois Bio Mimolette Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraise	Tapenade sur toast Tajine de bœuf Bio *Tajine de pois chiches* Carottes Bio sautées Liégeois vanille	Salade verte batavia Bio Chili de colin MSC *Chili de haricots rouge* Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Mercredi 2 Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
Salade de pépinettes Sauté de bœuf Bio aux oignons *Crêpe au fromage* Mouliné de butternut Bio Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge *Pané de blé* Pommes de terre rissolées Ramequin de fromage blanc nature et confiture d'abricots	Radis Bio-beurre Macaronis et râpé à la carbonara de porc *Emincé végétal sauce crème* Crème anglaise Madeleine	Œuf dur Bio (Végé) / Epinards Bio béchamel et croûtons Petit moulé Notre cake à la fleur d'oranger	Merlu MSC sauce tandoori *Dahl de lentilles* Boulgour Gouda Fruit de saison Bio

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

Menu végétarien

o Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats o Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.