



MENU SCOLAIRE NOVEMBRE



Du 5 au 9 Novembre

Du 12 au 16 Novembre

Du 19 au 23 Novembre

Du 26 au 30 Novembre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

<p> Chou rouge vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> MENU BIO Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Bifteck haché BIO</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Yaourt BIO sucré</p> <p>Fruit BIO </p>	<p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf sauce origan tomate</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pont l'Évêque AOP</p> <p>Choux à la crème</p>	<p> Potage J Darblay</p> <p> Pavé de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Fraidou</p> <p>Purée de pommes du Val de Loire du chef </p>
<p>Salade verte et maïs</p> <p>Bœuf mode</p> <p>Carottes et pommes de terre persillées</p> <p>Emmental</p> <p>Ile flottante</p>	<p> Salade de betterave</p> <p> Filet de hoki sauce Nantua</p> <p>Ratatouille à la niçoise et Riz</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p>	<p> Velouté de champignons</p> <p> Gratin de pâtes et jambon </p> <p>Plat complet</p> <p>Montboissier</p> <p>Fruit </p>	<p> Emincé de chou blanc et raisins secs vinaigrette</p> <p> Potimenter de poisson du chef </p> <p>Plat complet</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>***Les pas pareilles*** Cake chocolat et noix </p>
<p> Chou fleur façon mimosa</p> <p> Samoussa de légumes sur lit de salade verte</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p> Purée de pommes et poires du Val de Loire du chef </p>	<p> Rillettes de sardine et céleri</p> <p>Rôti de dinde à la dijonnaise (moutarde)</p> <p>Haricots verts et pâtes</p> <p>Carré du Poitou</p> <p>Fruit </p>	<p> MENU BIO Potage légumes variés BIO</p> <p> Hachis parmentier BIO</p> <p>Plat complet</p> <p>Yaourt BIO sucré</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade de pâtes</p> <p> Poisson meunière et quartier de citron</p> <p>Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>
<p> Salade de blé aux petits légumes</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce crème champignons</p> <p>Duo de courgettes </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p> Bœuf façon bourguignon</p> <p>Fenouil et pommes de terre en gratin</p> <p>Fromages des Pyrénées</p> <p>Fruit </p>	<p> Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Œuf dur sauce Aurore</p> <p>Coquillettes</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p> Dès de poisson sauce béchamel aux épices douces</p> <p>Haricots beurre et riz</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Flan pâtissier</p>

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



BON APPETIT !

