











# RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE NOVEMBRE 2016

lun 31 oct	mar 01 nov	jeu 03 nov	ven 04 nov
		 Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise
		Cordon bleu de volaille	Dos de colin sauce crevettes
		Petits pois	Riz
		 Mi-chèvre	Six de savoie
		Compote Pommes	Flan pâtissier Maison 


lun 07 nov	mar 08 nov	jeu 10 nov	ven 11 nov
Betteraves vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Potage de légumes	<b>FÉRIÉ</b>
Aiguillettes de poulet à la mexicaine	Paupiette de veau sauce chasseur	Saucisse - Lentilles (Plat complet) 	
Pommes rissolées	Haricots verts	 Emmental	
Chanteneige	 Camembert	 Crumble Pomme pâtissière 	
Mousse au chocolat	Fruit frais 		


lun 14 nov			jeu 17 nov	ven 18 nov
Terrine de légumes sauce cocktail			Taboulé	Concombre vinaigrette
Lasagnes bolognaise			Rôti de porc sauce chorizo	Steak haché de cabillaud sauce aurore
Salade verte			Carottes persillées	Mousseline de brocolis
 Carré de Ligeil			 Tome des pyrénées	Yaourt nature sucré
Flan nappé caramel			Fruit frais 	Galette GOULIBEUR

lun 21 nov	mar 22 nov	jeu 24 nov	ven 25 nov
Salade de haricots verts	Salade de blé aux dés de volaille	Pâté de foie	Céleri rémoulade 
Sauté de porc à l'ancienne	Steak haché sauce barbecue	 Poulet vallée d'Auge	Poisson pané citron
Purée	Chou-fleur persillé	Farfalles	Printanière de légumes
Chantailou	 Brie	Velouté aux fruits	 Edam
 Fruit frais	Liégeois vanille	Boudoirs	Ile flottante

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

**PRÉPARATION DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON**



 **CRUDITÉS DE SAISON**

 **NOUVEAUTÉS**

 **FROMAGES A LA COUPE**

