MENUS RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL

Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Potage de légumes	Mousse de foie	Pamplemousse bio	Velouté de potimarron bio
Lasagnes du jardin	Poisson	Galette saucisse	Spaghettis bolognaise
Salade	Riz bio	Salade bio	Mousse au chocolat
Yaourt	Fromage bio Fruit	Compote	
Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Salade de riz	Soupe de légumes	Feuilleté maison	Potage
Gratin de butternut	Cuisse de poulet	Filet de poisson	Hachis Parmentier
Au parmesan	Petit pois	Semoule/ Epinard	Salade
Yaourt fermier	Camembert bio Fruit Bio	Yaourt bio	Crumble bio
Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Salade de mais	Soupe de légumes	Salade Marco polo	Carottes rapées
Gratin de pates aux légumes	Sauté de porc	Filet de poulet	Brandade de poisson
Fruits Bio	Semoule bio	Jardinière de légumes	Salade
	Crème aux œufs	Yaourt bio	Crêpes bio Daniel
Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Salade composée	Soupe de légumes	Salade de betteraves	Velouté de légumes
Gratin breton	Filets de poissons	Bœuf bourguignon	Fish and chips
Brocolis	Lentilles	Légumes marocain	Pommes bio au four
Yaourt fermier	Fruits bio	Glace	

Lundi 2 décembre Carottes râpées Tartiflette bretonne Salade Fruits Bio	Mardi 3 décembre Velouté de légumes Poisson Riz bio Fromage bio Fruit	Jeudi 5 décembre La St Agathonaise Croque monsieur Salade Compote bio	Vendredi 6 décembre Soupe de carottes Spaghettis bolognaise Pavlova
Lundi 9 décembre Velouté du jardin Couscous Yaourt fermier	Mardi 10 décembre Pamplemousse bio Saucisses Purée Fruits bio	Jeudi 12 décembre Soupe de légumes Filet de poisson Semoule Glace	Vendredi 13 décembre Salade Hivernale Lasagnes Salade Salade de fruits
Lundi 16 décembre Velouté de potimarron Gratin de groix Salade Fruits bio	Mardi 17 décembre Jus fraichement pressé Burger de noël Potatoes Coupe melba	Jeudi 19 décembre Taboulé Filet de poulet Jardinière de légumes Yaourt fermier	Vendredi 20 décembre Soupe de légumes Poisson Riz indien Fruits Bio

Le cuisinier se réserve la possibilité de modifier les menus selon ses approvisionnements ou autres problèmes de fabrication.

Semaine du gout 2019

Lundi 7 octobre le Vietnam

Nems de poulet Riz cantonnais Sorbet litchi

Mardi 8 octobre L'inde

Raita de carottes Dhall (riz/ lentilles/poulet) **Fruits**

Jeudi 10 *Thailande*

Brochettes de crevettes marinées Riz thaï/Légumes Gâteau de papaye Vendredi 11 octobre le Japon

California roll Soba(tagliatelles de sarrasin) Katsdon(porc pané) Salade de fruits frais