




Menus des écoles Novembre 2020



betton

	Du 2 au 6 novembre	Du 9 au 13 novembre	Du 16 au 20 novembre	Du 23 au 27 novembre	Le 30 novembre
Lundi	<p>BETTERAVES PERSILLÉES AIGUILLETES DE POULET PURÉE DE CAROTTES MINI LEERDAMER FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ANDALOUSE GRATIN BRETON (sarrasin, Chou-fleur, BÉCHAMEL, COMTÉ) YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES BOLOGNAISE BŒUF (VBF) SPAGHETTI FOL EPI FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE POMME DE TERRE THON OLIVES PAVÉ DE DINDE MARINÉ PROVENCALE HARICOTS VERTS FROMAGE A TARTINER FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLERI REMOULADE CHIPOLATAS GRILLÉES PURÉE POMMES FRUITS SEMOULE AU LAIT</p>
Mardi	<p>CÉLERI AUX POMMES DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE RIZ PILAFF MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>PATÉ DE FOIE ET CORNICHONS FILET DE LIEU SAUCE CITRON BLÉ PILLAF GOUDA AU CUMIN FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE CHOU AU COMTÉ LONGE DE PORC AUX ABRICOTS PURÉE DE POTIMARRON ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>DUO CHOU BLANC CHOU ROUGE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF SALADE VERTE PONT L'ÉVEQUE COMPOTE POMME ABRICOT</p>	<p> Produits Bio utilisés</p> <p>Qualité Label Rouge </p> <p> Viande bovine d'origine française</p> <p>Viande de porc française </p> <p> Volaille française</p> <p>AOP / IGP  </p>
Mercredi	<p>TABOULÉ PALETTE DE PORC HARICOTS BEURRE FRUIT DE SAISON</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>RADIS NOIR ET POMMES FILET DE CABILLAUD SAUCE CREVETTES POMME DE TERRE VAPEUR FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES GRILLADE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE PATES ŒUF AU LAIT ENTIER MAISON</p>	
Jeudi	<p>VELOUTÉ DE POTIRON EMINCÉ DE BŒUF A LA HONGROISE POTATOES FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>SALADE DE PATES BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES VAPEUR COULOMMIERS FRUIT DE SAISON</p>	<p>RIZ ARLEQUIN GALETTE ŒUF EMMENTAL SALADE VERTE COMPOTE DE POMMES</p>	<p>POMELOS FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON POMME DE TERRE VAPEUR COMTÉ SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	
Vendredi	<p>POMELOS CROUSTILLANT FROMAGE PETITS POIS CRÊPE CONFITURE</p>	<p>BETTERAVE RAPÉES TARTIFLETTE AU REBLOCHON ET LARDONS SALADE VERTE PETITS SUISSES AUX FRUITS</p>	<p>CAROTTES RAPÉES CARI D'AGNEAU SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS YAOURT AROMATISÉ COCO</p>	<p>VELOUTÉ DE TOMATES EMINCÉ VÉGÉTAL ET POIS CHICHES BASQUAISE RIZ PILLAF YAOURT NATURE AU LAIT DE BREBIS</p>	

L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE GÉNÉRAL EST VISÉ PAR LA DIÉTÉTICIENNE. LES MENUS PEUVENT ÊTRE RECTIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS.

(Toutes les viandes bovines sont d'origine française). Les plats figurant en vert sont cuisinés à partir de produits issus majoritairement de l'agriculture biologique.