

Menus scolaires NOVEMBRE 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
28/10/19 au 01/11/19	Chou rouge vinaigrette Dos de colin sauce ciboulette Pommes de terre vapeur / Crème dessert vanille, galette bretonne	Taboulé à la semoule bio Clafoutis salé aux dés de potimarron Menu végétarien Brocolis Petits suisses natures Fruit de saison	Potage aux légumes Sauté de boeuf sauce tomate Lentilles vertes locales Fromage à la coupe : chèvre Fruit de saison	<i>Repas Halloween</i> : Salade vinaigrette aux cloportes Émincé de poulet aux champignons ultras mortels Purée d'entrailles de citrouille Mimolette Gâteau des ténèbres	FÉRIÉ
Goûter	Fruit Baguette, barre de chocolat	Croissant Compote gourde	Crème gourde Brioche tranchée	Fruit Baguette, confiture	
04/11/19 au 08/11/19	Salade iceberg vinaigrette Jambon blanc (jambon de volaille) Pommes de terre sautées / Yaourt bio aromatisé	Céleri râpé rémoulade Omelette Menu végétarien Purée d'épinards P'tit fruité Compote bio	Pizza à la mozzarella Rôti de veau Haricots verts Fromage blanc Fruit de saison	Salade coleslaw Haut de cuisse de poulet bio Macaroni bio / Entremets vanille	Salade piémontaise Filet de saumon sauce oseille Chou fleur au beurre P'tit louis coque Fruit de saison
Goûter			Baguette Barre de chocolat		
11/11/19 au 15/11/19	FÉRIÉ	Salade iceberg vinaigrette Nuggets de poulet plein filet Petits pois carottes / Petits suisses aux fruits	Carottes râpées Émincé de boeuf bio sauce tomate Lentilles vertes locales Cantal AOP Gaufre, sucre glace	Saucisson sec, cornichons (pâté pur volaille) Dos de cabillaud crème de citron Courgettes Yaourt nature bio Fruit de saison	Potage de tomates vermicelles Menu végétarien Falafel Riz bio Fromage à la coupe : brie Fruit de saison
Goûter			Fruit Barre de céréales		
18/11/19 au 22/11/19	Chou blanc vinaigrette Sauté d'agneau aux olives Farfalle bio et emmental râpé / Compote	Pommes de terre vinaigrette Menu végétarien Polenta au comté Haricots verts Petits suisses natures Fruit de saison	Riz bio niçois Rôti de dinde au jus Brocolis Chavroux Fruit de saison	Pamplemousse Émincé de porc aux pruneaux (émincé de dinde) Purée de pommes de terre Mini babybel Liégeois vanille	Salade avocat, maïs Poisson sauce basilic Boullgour aux petits légumes / Fromage blanc aromatisé
Goûter			Crème dessert gourde Pain au lait		

Compte tenu du marché, nous nous réservons le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

Pour tout renseignement vous pouvez contacter la cuisine centrale au 02.38.42.25.73. Vous pouvez également consulter les menus sur le site de la ville de saran, www.ville-saran.fr, rubrique scolaire puis restauration scolaire.



c'est de saison : le kaki

Viandes de veau, boeuf, volaille, porc et oeuf origine France (sauté de boeuf race à viande, sauté et rôti de dinde IGP)

semaine du goût : les curcubitacés, les herbes aromatiques

nouvelle recette : salade verdurette