

RESTAURANTS SCOLAIRES - CORBEILLES EN GÂTINAIS

MOIS DE NOVEMBRE 2020

lun 02 nov	mar 03 nov	mer 04 nov	jeu 05 nov	ven 06 nov
Taboulé	Pomme de terre au surimi	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade
Bœuf braisé Tarte au poireau / Salade verte	Cordon bleu de volaille Dos de colin à la crème de poivrons	Paupiette de veau sauce forestière Brandade de morue / Salade verte	Chili végétarien (riz, haricots rouges, maïs, sauce tomate)	Marmitte de poisson
Petits pois carottes	Purée de potiron	Légumes campagnards		Pommes de terre vapeur
 Edam	 Brie	Vache picon	Yaourt aromatisé	 Bûche mi-chèvre
Crème dessert vanille	 Fruit 	Beignet abricot	Galette Saint Michel	 Moëlleux aux pommes
lun 09 nov	mar 10 nov	mer 11 nov	jeu 12 nov	ven 13 nov
Potage de légumes	 Carottes râpées	FÉRIÉ	Chou-fleur vinaigrette	Pâté de campagne Betteraves vinaigrette
Jambon grill / Haricots blancs (plat complet) Lasagnes au saumon / Salade verte	Poulet rôti Filet de hoky sauce safranée		Omelette nature	Steak de colin sauce tomate basilic
 Camembert 	Pommes rissolées		Haricots verts	Epinards béchamel
Flan nappé caramel	Fromage bio		 Tome noire	 Gouda
	Compote		Eclair chocolat	 Fruit
lun 16 nov	mar 17 nov	mer 18 nov	jeu 19 nov	ven 20 nov
 Coleslaw vinaigrette (carottes / chou blanc)	Piémontaise au poulet Terrine de poisson	Macédoine mayonnaise	Salade verte, Poulet, Emmental, Maïs Carottes râpées	Lentilles vinaigrette
Couscous végétarien (pois chiche, semoule, légumes couscous)	Boulettes de veau milanaise Beignets de calamars	Sauté de porc au curry Bouillabesse de poisson	Cheeseburger Fishburger	Gratin de poisson dieppoise
	Carottes aux herbes	Riz	Frites	Beignets de légumes
Velouté fruits	 Carré de Liguail 	 Tome Grise	 Cheddar	Carré d'as
Madeleine	 Fruit	Liégeois vanille	 Smoothie Pomme Poire	 Fruit
lun 23 nov	mar 24 nov	mer 25 nov	jeu 26 nov	ven 27 nov
Pâté forestier Œufs durs mayonnaise	Potage dubarry	 Céleri rémoulade	 Salade de riz, haricots rouges, pois chiches, maïs	 Carottes râpées
Escalope de volaille au jus Blanquette de poisson	Hachis parmentier Filet de lieu sauce nantua / Purée	Poulet rôti Boulettes de soja tomate basilic	Œufs durs sauce aurore	Dos de colin crème de citron
Haricots beurre		Flageolets	Jardinière de légumes	Pâtes
 Emmental	Fraidou	 Edam	 Camembert 	Yaourt nature sucré
 Fruit 	Mousse chocolat	Compote	 Fruit	 Cake Vanille Maison

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



CRUDITÉS



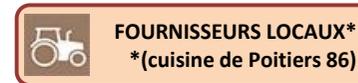
DESSERTS MAISON



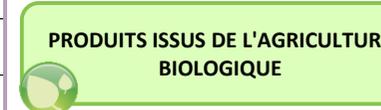
NOUVEAUTÉS



FROMAGES A LA COUPE



FOURNISSEURS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



En bleu : variante sans viande

