















RESTAURANTS SCOLAIRES -CENTRE DE LOISIRS

NOVEMBRE 2023

<p><u>LUNDI 06 NOVEMBRE</u> Batavia*** Spaghetti bolognaise / ravioli légumes Yaourt à la vanille Abricots au sirop</p> 	<p><u>LUNDI 13 NOVEMBRE</u> Salade verte*** Sauté de dinde / omelette Coquillettes Brie de Meaux Cocktail de fruits</p> 	<p><u>LUNDI 20 NOVEMBRE</u> Chou rouge Navarin d'agneau / œuf dur Flageolets Yaourt nature Clémentine***</p>	<p><u>LUNDI 27 NOVEMBRE</u> Friand au fromage Escalope de dinde / nuggets de blé Salsifis Tome blanche Poire bio***</p>
<p><u>MARDI 07 NOVEMBRE</u> Ebly en salade Sauté de porc / nuggets de blé Fondue de poireaux Camembert Clémentine***</p>  	<p><u>MARDI 14 NOVEMBRE</u> Betteraves rouges Gratin de légumes oubliés Petit suisse Orange***</p>	<p><u>MARDI 21 NOVEMBRE</u> Endives en salade Côte de porc / ravioli de légumes Semoule bio Fourme d'Ambert Compote de pomme / fraise</p> 	<p><u>MARDI 28 NOVEMBRE</u> Salade champignons à la grecque Œufs durs Lentilles / graines de courges Petit suisse Clémentine***</p>
<p><u>MERCREDI 08 NOVEMBRE</u> Soupe de potiron Cuisse de poulet / omelette Pommes de terre gratinées St-Nectaire laitier Poire***</p>  	<p><u>MERCREDI 15 NOVEMBRE</u> Soupe de légumes***Bio Epaule de porc / œufs durs Purée *** Bleu d'Auvergne Tarte aux prunes</p>  	<p><u>MERCREDI 22 NOVEMBRE</u> Pamplemousse bio*** Paleron / omelette Choux de Bruxelles Fromage de chèvre Kiwi**</p>  	<p><u>MERCREDI 29 NOVEMBRE</u> Céleri rémoulade Hachis parmentier / hachis végétale St-Paulin Pomme Pink Lady</p>
<p><u>JEUDI 09 NOVEMBRE</u> Chou blanc Œufs durs Epinards / pois chiches à la crème Petit suisse Compote de pomme bio</p>	<p><u>JEUDI 16 NOVEMBRE</u> Salade Marco Chipolatas / merguez / nuggets de blé Carottes au jus Yaourt nature Banane***</p> 	<p><u>JEUDI 23 NOVEMBRE</u> Haricots verts en salade Chili végétale Riz Edam Pêches au sirop</p>	<p><u>JEUDI 30 NOVEMBRE</u> Salade strasbourgeoise Poulet rôti / omelette Brocolis Yaourt aromatisé Gâteau sec</p> 
<p><u>VENREDI 10 NOVEMBRE</u> Radis Poisson Riz pilaf Fromage blanc Tarte Alsacienne</p>	<p><u>VENREDI 17 NOVEMBRE</u> Pizza au fromage Gratin de fruits de mer Côte de blettes Cantal Pomme Bio***</p> 	<p><u>VENREDI 24 NOVEMBRE</u> Feuilles de chènes Brandade de morue Petit suisse Clafoutis aux mirabelles</p>	<p><u>VENREDI 01 DECEMBRE</u> Chou-fleur en salade Poisson pané / citron Quinoa Fromage blanc Cake au chocolat</p>

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

AOP : Appellation d'origine protégée

Certifié agriculture biologique

Menu innovant équilibré
alimentaire respecté

*** Légumes et fruits frais de saison

BIO