



Les menus du restaurant scolaire

Menus du mois de novembre 2019



Expérimentation en restauration collective: un menu végétarien chaque semaine

L'info du mois prochain : vive le Père Noël !

<p>Lundi 04-nov-19</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Tartiflette Disséenne *</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert bio</p> <p>Velouté pomme-poire</p>	<p>Mardi 05-nov-19</p> <p>Duo de saucissons, beurre*</p> <p>Escalope de dinde Cordon bleu</p> <p>Petits pois carottes bio</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 06-nov-19</p> <p>Salade composée</p> <p>Rôti de veau à la Duxelle de champignons</p> <p>Purée de pommes de terre maison</p> <p>Yaourt au sucre de canne bio</p> <p>Madeleine maison</p>	<p>Jeudi 07-nov-19</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Potage de légumes (Poireau, pomme de terre, carotte)</p> <p>Pâtes fraîches bio</p> <p>Sauce tomate au Pesto</p> <p>Fromage blanc nature sucré bio</p> <p>Dartois framboise</p>	<p>Vendredi 08-nov-19</p> <p>Crêpe au fromage, salade</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Epinards bio à la crème d'oseille</p> <p>Emmental portion bio</p> <p>Glace</p>
--	--	--	---	--



	<p>Mardi 12-nov-19</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Soupe à la tomate et au vermicelle</p> <p>Pizza végétarienne</p> <p>Salade de mâche</p> <p>Saint-Paulin bio</p> <p>Compote de fruits bio</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 13-nov-19</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Filet de poulet, tomate mozzarella</p> <p>Semoule bio</p> <p>Kiri</p> <p>Clafoutis aux pommes maison</p>	<p>Jeudi 14-nov-19</p> <p>Maquereaux sauce moutarde</p> <p>Rôti de bœuf et son Jus</p> <p>Poelée de haricots verts bio</p> <p>Gouda bio portion</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi 15-nov-19</p> <p>P'tit nems de volaille, salade</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Riz Basmati bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Éclair au chocolat</p>
--	---	---	---	--

<p>Lundi 18-nov-19</p> <p>Quartier d'avocat à la Parisienne</p> <p>Chipolata grillée au four*</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Mardi 19-nov-19</p> <p>Salade de pommes de terre cervelas*</p> <p>Sauté de dindonneau à la Provençale</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Mimolette à croquer</p> <p>Velouté à la fraise</p>	<p>Mercredi 20-nov-19</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Boules au bœuf sauce ketchup</p> <p>Poelée de haricots beurre</p> <p>Camembert bio</p> <p>Glace</p>	<p>Jeudi 21-nov-19</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Carottes rapées vinaigrette</p> <p>Lasagnes d'épinards Béchamel au chèvre frais</p> <p>Salade de mâche</p> <p>Saint-Nectaire à la coupe</p> <p>Crumble de pommes, framboise maison</p>	<p>Vendredi 22-nov-19</p> <p>Flamiche lardons*, fromage</p> <p>Aiguillette de colin Meunière</p> <p>Flageolets bio à la paysanne</p> <p>Chavroux</p> <p>Clémentines</p>
---	---	---	---	---

<p>Lundi 25-nov-19</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Concombre sauce saladé</p> <p><i>Bolognaise de lentilles bio</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i></p> <p><i>Gouda bio portion</i></p> <p><i>Moelleux chocolat, crème anglaise</i></p>	<p>Mardi 26-nov-19</p> <p><i>Salade de haricots verts bio</i></p> <p>Filet de poulet au curry</p> <p><i>Carottes vapeur bio</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Poire</i></p>	<p>Mercredi 27-nov-19</p> <p><i>Riz à la Niçoise</i></p> <p>Nuggets de bœuf</p> <p><i>Pommes de terre sautées</i></p> <p><i>P'tit Louis</i></p> <p><i>Compote de fruits bio</i></p>	<p>Jeudi 28-nov-19</p> <p>Velouté de légumes et potimarron au Kiri</p> <p>Rôti de porc, Jus à la sauge*</p> <p><i>Poelée de courgettes</i></p> <p><i>Petits-Suisses sucrés bio</i></p> <p><i>Duo marbré au chocolat</i></p>	<p>Vendredi 29-nov-19</p> <p>Friands au fromage maison, saladé</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p><i>Emmental bio portion</i></p> <p><i>Glace</i></p>
--	--	--	---	---

Contient du porc *

Circuit court

Produits bio

Contact restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite :



Bon Appétit



