

# Les Menus du restaurant scolaire

## Menus de NOVEMBRE 2018

Menus à thème sur la Cuisine des Iles

Et Menu Halloween !

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



<p>Lundi 05-nov-18</p> <p><i>Duo de Saucissons, Beurre</i></p> <p><i>Escalope de dinde cordon bleu</i></p> <p><i>Flageolets Fins à la paysanne</i></p> <p><i>Yaourt à Boire</i></p> <p><i>Banane Bio</i> </p>	<p>Mardi 06-nov-18</p> <p> <b>Menu Halloween</b> </p> <p><i>Le Potage de la Sorcière</i></p> <p><i>Pizza des Vampires</i></p> <p><i>Délice des Limaces</i></p> <p><i>Fromage Blanc Bio Sanguinolant</i> </p> <p><i>Meringue Fantôme</i></p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 07-nov-18</p> <p><i>Salade Composée</i></p> <p><i>Poulet Rôti aux Epices Douces</i></p> <p><i>Poêlée de Haricots Verts Bio</i> </p> <p><i>Babybel</i></p> <p><i>Tarte aux Pommes Maison</i></p>	<p>Jeudi 08-nov-18</p> <p><i>Concombres à la Crème</i></p> <p><i>Chipolatas Grillées au Four</i></p> <p><i>Frites Fraiches</i></p> <p><i>Mimolette à Croquer</i></p> <p><i>Crème dessert Bio au Chocolat</i> </p>	<p>Vendredi 09-nov-18</p> <p><i>Tarte Salée à la Tomate et au Thon</i></p> <p><i>Aiguillettes de Colin Meunière</i></p> <p><i>Epinards Hachés Bio à la Crème d'Oseille</i></p> <p><i>Brie à la Coupe</i> </p> <p><i>Compote de Pommes Bio</i> </p>
--	--	---	--	--

A L'école tous les jeudis matin à la récré, on mange un fruit et ça fait du bien !

<p>Lundi 12-nov-18</p> <p><i>Taboulé à l'Oriental</i></p> <p><i>Boulettes de Bœuf, jus au Ketchup</i></p> <p><i>Poêlée de Haricots Beurre</i></p> <p><i>Chèvre à la coupe</i></p> <p><i>Kiwi bio</i> </p>	<p>Mardi 13-nov-18</p> <p><i>Carottes Râpées Vinaigrette</i></p> <p><i>Blanquette de Dinde à l'Ancienne</i></p> <p><i>Riz Pilaf Bio</i> </p> <p><i>Emmental portion</i></p> <p><i>Eclair</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 14-nov-18</p> <p><i>Potage de Légumes</i></p> <p><i>Lasagne bio à la Bolognaise</i> </p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Glace</i></p>	<p>Jeudi 15-nov-18</p> <p><i>Pâté Marmite Cornichons</i></p> <p><i>Rôti de Porc à l'ail Confit, jus Perlé Noisette</i></p> <p><i>Mousseline de Carottes</i></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Liégeois de fruits</i></p>	<p>Vendredi 16-nov-18</p> <p><i>Bruschetta au poulet, salade verte</i></p> <p><i>Poisson Frais du Marché</i></p> <p><i>Pâtes Fraiches Bio</i> </p> <p><i>Petit Suisse bio</i> </p> <p><i>Gaufrette au sucre</i></p>
<p>Lundi 19-nov-18</p> <p><i>Concombres Vinaigrette</i></p> <p><i>Noix de Joue de Porc Confites</i></p> <p><i>Carottes Bio Vapeur au Jus de Viande</i> </p> <p><i>Gouda Bio à la Coupe</i> </p> <p><i>Crêpe au Sucre</i></p>	<p>Mardi 20-nov-18</p> <p><b>Menu des Iles</b> <i>Souskaï d'Avocat</i></p> <p><i>Poulet Massalé, Poivrons et Champignons</i></p> <p><i>Gratin de Patates Douces</i></p> <p><i>Tartine de Fromage Frais aux Epices Douces</i></p> <p><i>Moelleux Noix de Coco</i></p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 21-nov-18</p> <p><i>Rillettes, Cornichons</i></p> <p><i>Rôti de Bœuf et son Jus</i></p> <p><i>Poêlée de Légumes au Persil Plat</i></p> <p><i>Saint Paulin Bio</i> </p> <p><i>Compote Pomme, Fraise</i></p>	<p>Jeudi 22-nov-18</p> <p><b>Menu des Iles</b> <i>Accras de Morue, Sauce Chien</i></p> <p><i>Rougail de Saucisses Antillais</i></p> <p><i>Riz Bio Créole</i> </p> <p><i>Allumettes Caraïbes</i></p> <p><i>Salade de Fruits Exotique</i></p>	<p>Vendredi 23-nov-18</p> <p><i>Bouillon de Volaille aux Cheveux d'Ange</i></p> <p><i>Poisson Frais du Marché</i></p> <p><i>Embeurré de Choux Vert</i></p> <p><i>Saint Nectaire à la Coupe</i></p> <p><i>Poire</i></p>

<p>Lundi 26-nov-18</p> <p><i>Jambon de Campagne, Beurre</i></p> <p><i>Pâtes Fraîches Bio à la Bolognaise</i> </p> <p><i>Salade Verte</i></p> <p><i>Petit Suisse Chocolat</i></p> <p><i>Pomme</i></p>	<p>Mardi 27-nov-18</p> <p><i>Duo Betteraves, Carottes Sauce Salade</i></p> <p><i>Cuisse de Poulet Rôtie</i></p> <p><i>Poêlée de Haricots Verts Bio</i> </p> <p><i>Camembert Bio</i> </p> <p><i>Chou à la Crème</i></p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 28-nov-18</p> <p><i>Salade Multicolore</i></p> <p><i>Knackis, Ketchup</i></p> <p><i>Frites au Four</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Glace</i></p>	<p>Jeudi 29-nov-18</p> <p><i>Potage à la Tomate</i></p> <p><i>Filet Mignon de Porc Mariné au Miel et au Epices</i></p> <p><i>Gratin de Choux Fleur</i></p> <p><i>Fromage Blanc Bio</i> </p> <p><i>Tranche de Brioche</i></p>	<p>Vendredi 30-nov-18</p> <p><i>Quiche Lorraine Maison, Salade de Mâche</i></p> <p><i>Poisson Frais du Marché</i></p> <p><i>Pommes de Terre Vapeur</i></p> <p><i>Emmental à Croquer</i></p> <p><i>Bulgy aux Fruits</i></p>
---	--	--	---	--

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

Pour votre information : Les Menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

**Toute l'équipe de restauration vous souhaite :**

