



Les menus du Restaurant scolaire

Menus du mois de novembre 2020



La semaine anti- gaspi (sous réserve)

L'info du mois prochain : le Père Noël et ses lutins en visite !

<p>Lundi 02-nov-20</p> <p>Duo de saucissons*, beurre</p> <p>Filet de poulet aux épices douces</p> <p>Carottes vapeur bio </p> <p>Gouda portion bio </p> <p>Poire</p>	<p>Mardi 03-nov-20</p> <p>Carottes rapées sauce salade</p> <p>Roti de bœuf bio </p> <p>Frites fraîches</p> <p>Brie de Meaux </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 04-nov-20</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Pizza jambon*, fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit Filous bio aux fruits </p> <p>Glace</p>	<p>Jeudi 05-nov-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Bolognaise de lentilles bio </p> <p>Fromage blanc nature bio </p> <p>Dartois caramel beurre salé</p>	<p>Vendredi 06-nov-20</p> <p>Salade de perles</p> <p>Aiguillette de colin sauce Meunière</p> <p>Flageolets bio à la paysanne</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Éclair vanille</p>
<p>Lundi 09-nov-20</p> <p>Salade composée</p> <p>Boules au bœuf, Ketchup</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Camembert bio </p> <p>Compote de pommes bio </p>	<p>Mardi 10-nov-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Bouillon de légumes, vermicelle</p> <p>Galette de blé noir bio au fromage </p> <p>Concasée de tomate au basilic, salade</p> <p>Mousse au chocolat Danette</p> <p>Cigarette russe</p>		<p>Jeudi 12-nov-20</p> <p>Terrine de campagne* maison</p> <p>Sauté de dinde provençale</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Kiwi bio </p>	<p>Vendredi 13-nov-20</p> <p>Œuf dur mimosa</p> <p>Blanquette de poisson frais</p> <p>Riz Basmati bio </p> <p>Comté à la coupe </p> <p>Gourmandise aux poires</p>
<p>Lundi 16-nov-20</p> <p>Crêpe au fromage, salade de mâche</p> <p>Suprême de volaille Valdostana</p> <p>Petit pois bio </p> <p>Yaourt bio framboise </p> <p>Galette Saint-Michel bio </p>	<p>Mardi 17-nov-20</p> <p>Betteraves rouges sauce salade</p> <p>Hachis Parmentier pur bœuf</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantal jeune à la coupe </p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 18-nov-20</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Paupiette de veau, crème de champignon</p> <p>Mousseline de carottes</p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Gaufre sauce chocolat</p>	<p>Jeudi 19-nov-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Velouté de potimarron</p> <p>Bruchetta, coulis de tomate basilic, pesto</p> <p>Gratin de macaroni bio </p> <p>Saint-Môret bio </p> <p>Moelleux chocolat, crème anglaise</p>	<p>Vendredi 20-nov-20</p> <p>Petit croissant au jambon*</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Épinards bio à la crème </p> <p>Gouda bio portion </p> <p>Clémentines</p>

Lundi 23-nov-20	Mardi 24-nov-20	Mercredi au Centre de loisirs 25-nov-20	Jeudi 26-nov-20	Vendredi 27-nov-20
Menu végétarien				
Concombre vinaigrette	Salade de riz au thon	Potage de légumes	Duo de saucissons*, beurre	P'tit nems de volaille
Tartiflette végétarienne	Longe de porc* rôtie, jus Mille Fleurs	Poulet rôti	Escalope Cordon bleu	Poisson frais du marché
Salade de mâche	Poêlée de haricots verts bio 	Pommes de terre sautées	Jardinière de légumes	Pâtes fraîches bio 
Vache qui rit bio 	Fromage blanc bio 	Mini Leerdammer	Mini Cabrette bio 	Brie de Meaux 
Gâteau basque	Broyé poitevin maison	Compote bio 	Poire	Crème caramel

Contient du Porc *

Circuit court

Produits bio



AOP-AOC



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

