



Saint Mathurin


RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU MOIS DE novembre 2020



JE GÔTE À TOUT !

Les menus suivants peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement, de grève ou de problèmes techniques en cuisine.

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<p>céleri rémoulade</p> <p>émincé de poulet bbc sauce beurre blanc</p> <p>pommes de terre vapeur</p> <p>fromage et compote</p>	<p>salade de pâtes jambon emmental</p> <p>filet de poisson frais meunière</p> <p>poêlée de salsifis</p> <p>glace</p>	<p>pâté de campagne</p> <p>cordon bleu de dinde</p> <p>frites</p> <p>fromage et fruit du jour bio</p>	<p>macédoine de légumes</p> <p>pizza au fromage</p> <p>salade verte bio</p> <p>fruits au sirop</p>	<p>crêpes au fromage</p> <p>pot au feu</p> <p>entremet vanille</p>
lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<p>concombres à la crème</p> <p>brandade de poisson</p> <p>fromage bio et fruit du jour</p>	<p>taboulé</p> <p>sauté de porc bbc basquaise</p> <p>ratatouille</p> <p>yaourt aromatisé bio</p>		<p>salade niçoise</p> <p>steak haché</p> <p>duo de courgettes bio</p> <p>crème renversée</p>	<p>potage de légumes bio</p> <p>pâtes bolognaises végétariennes</p> <p>danette vanille</p>
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<p>pain de poisson</p> <p>chili sin carné</p> <p>trio de riz bio</p> <p>flan pâtissier</p>	<p>rosette de porc</p> <p>paupiette de dinde</p> <p>haricots verts bio</p> <p>riz au lait</p>	<p>salade pommes de terre thon et maïs</p> <p>tomates farcies</p> <p>carottes à la crème</p> <p>fromage blanc</p>	<p>carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>mijoté de thon basquaise</p> <p>riz bio</p> <p>glace</p>	<p>piémontaise au surimi</p> <p>endives au jambon</p> <p>eclair au chocolat</p>
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<p>cervelas vinaigrette</p> <p>filet de poisson frais</p> <p>sauce crème ciboulette</p> <p>purée de potiron/courge</p> <p>petit suisse</p>	<p>betteraves vinaigrette et œuf dur</p> <p>tarte chèvre et tomates</p> <p>semoule bio</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>potage de légumes</p> <p>hachis parmentier</p> <p>mousse au chocolat blanc</p>	<p>salade de choux fleurs</p> <p>dés de volaille et fromage</p> <p>émincé de porc bio sauce forestière</p> <p>frites</p> <p>fromage et compote</p>	<p>salade verte tomates œuf emmental</p> <p>saucisse de toulouse</p> <p>potée aux choux et carottes</p> <p>pavé cacao</p>
lundi 30				<p>filet de poisson frais suivant arrivage et prix</p> <p>menu végétarien</p> <p>fabrication maison</p> <p>fabrication maison et produits locaux</p> <p>produits locaux</p> <p>bbc: bleu blanc cœur</p> <p>lait: produit local juste et vendéen</p>
<p>salade de légumes et dés de jambon</p> <p>paupiette de veau</p> <p>gratin dauphinois</p> <p>batonnet glacé</p>				